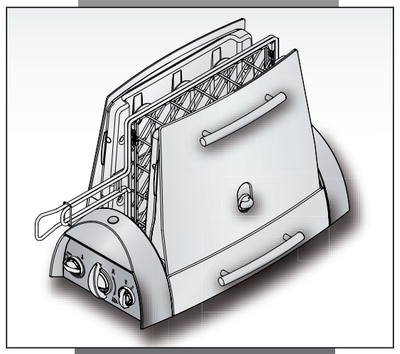
CE MOD. 740



Steakhouse Grill

Ariete

COD. 6135102400 Rev. 1 del 13/08/2007

SERVIZIO CONSUMATORI
NUMEROVERDE
800-215834

Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

825440

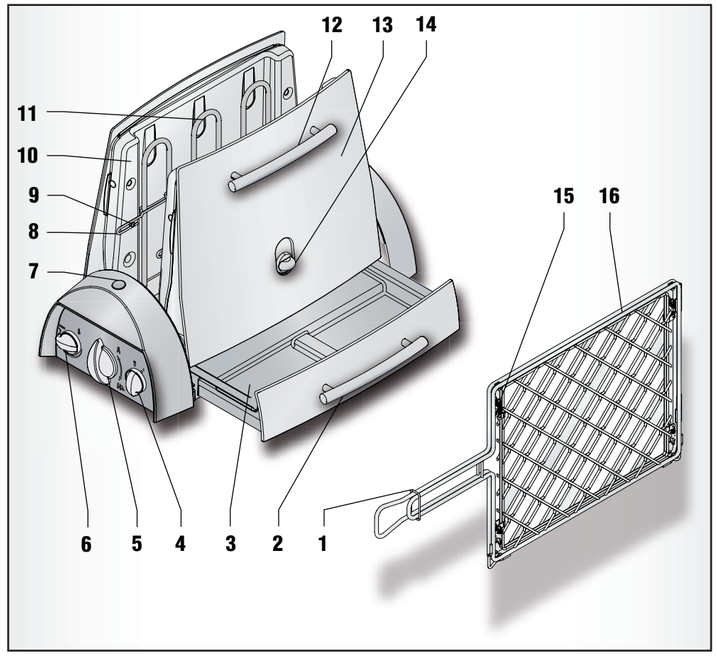


Fig. 1

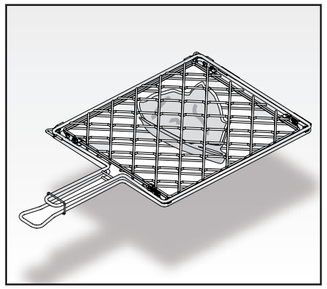


Fig. 3

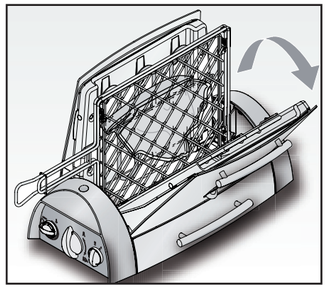


Fig. 4

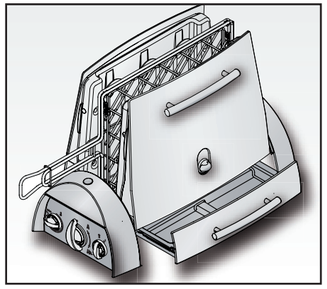


Fig. 5

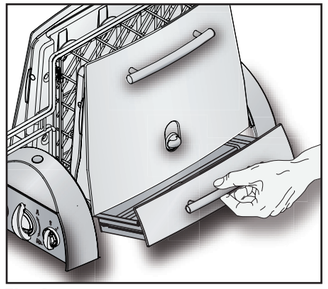


Fig. 6

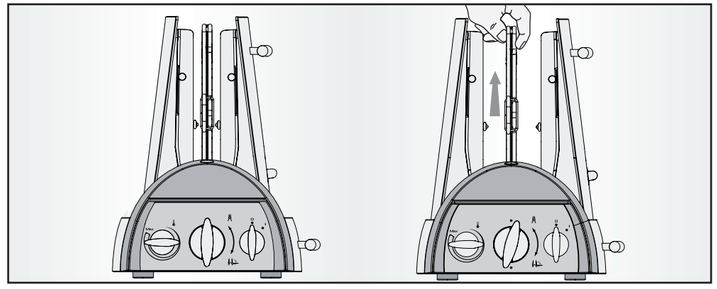


Fig. 2

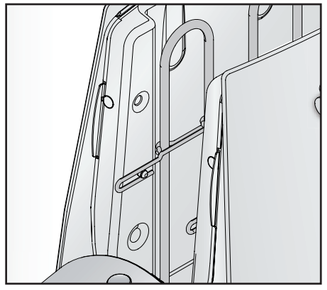


Fig. 7

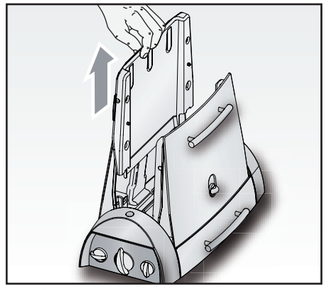


Fig. 8

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- **Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.**
- Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- ATTENZIONE: la parte superiore della griglia deve essere libera, non posizionare sotto pensili o ripiani.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacita fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
- Evitare di toccare le parti calde dell'apparecchio. Usare l'apposita maniglia.
- Per evitare di macchiare o surriscaldare le superfici circostanti, durante l'uso tenere sempre l'apparecchio distante da pareti o mobili.
- **NON SOLLEVARE O SPOSTARE L'APPARECCHIO QUANDO E' IN FUNZIONE.**
- **ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELLETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.**
- **ATTENZIONE: QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO CON CARBONE O COMBUSTIBILE SIMILARE.**
- Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
- Usare l'apparecchio lontano dai liquidi infiammabili; non addossarlo a pareti o materiali non resistenti al calore.
- Non è previsto l'utilizzo di questo elettrodomestico con l'ausilio di timer esterni o di telecomandi esterni.
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
- L'uso di prolunghe elettriche non autorizzate dal fabbricante dell'apparecchio può provocare danni ed incidenti.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/CEE.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
- Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio

suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

1 Anello bloccaggio piastre griglia
2 Maniglia vassoio
3 Vassoio raccogli grassi
4 Manopola I-O (on-off)
5 Manopola regolazione distanza piastre
6 Manopola regolazione potenza
7 Spia on/off
8 Gancio ferma resistenza
9 Perno bloccaggio resistenza
10 Placca estraibile
11 Resistenza
12 Maniglia piastre
13 Piastre
14 Cursore rotazione piastre
15 Molle regolazione automatica piastre griglia
16 Griglia

La bistecchiera è ideale per ricreare anche in casa la perfetta armonia di un barbecue all'aperto, grazie alla cottura in verticale l'emissione di fumo è ridotta e questo permette di posizionare il prodotto anche direttamente sulla tavola.
La cottura in verticale permette di cuocere i cibi nel rispetto della salute, e mantenendo tutto il gusto dell'alimento, l'eventuale presenza di grassi, tenderà a colare nel cassetto, posizionato in fondo alla bistecchiera. Grazie alla sua regolazione apertura piastre è possibile cuocere "alla griglia" svariati alimenti tra i quali: pesce, gamberi, lombatine e bistecche, pollo, cotolette d'agnello, spiedini wurstel, salsiccie.

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE: Prima di utilizzare l'apparecchio, rimuovere le pellicole protettive ove presenti.
ATTENZIONE: Posizionare il prodotto su di un piano liscio, orizzontale, stabile e ben illuminato.
- Rimuovere la griglia (16) ruotando la manopola di regolazione distanza piastre (5) in senso orario alla massima estensione, e sfilare la griglia (16) estraendola verso l'altro (Fig. 2).
- Ruotare nuovamente la manopola regola distanza piastre (5) in senso antiorario, per richiudere le piastre.
- Inserire la spina alla presa di corrente, accendere la griglia ruotando la manopola I-O (4); a questo punto la spia (7) si accenderà.
- Attraverso la manopola (6), impostare la potenza della temperatura di cottura.

ATTENZIONE: Se la manopola (6) è impostata al minimo, la piastra potrebbe non accendersi. In tal caso, aumentare leggermente la potenza fino a che la spia rossa (7) non si accende.
- Durante il riscaldamento delle piastre potete inserire i cibi da cuocere nella griglia (16).
  Per una cottura perfetta ed omogenea, si consiglia di porre gli alimenti da cuocere al centro della griglia (16) e chiudere perfettamente con il relativo anello (Fig. 3).
  La griglia (16) dispone di molle (15) grazie alle quali adatta la distanza delle due piastre in base allo spes-

sore dell'alimento da cuocere.

ATTENZIONE: si consiglia di cuocere contemporaneamente solo cibi dello stesso spessore.

ATTENZIONE: posizionare i cibi da cuocere, evitando di farli fuoriuscire dai fori della griglia, per evitare durante la cottura il contatto con le resistenze e la possibilità di generare fumo.

- Disporre alla massima distanza le piastre, ruotando in senso orario la manopola apertura piastre (5) (Fig. 2).
- Inserire la griglia (16), con il cibo da cuocere, all'interno dell'apparecchio, in modo che i due piedini sulla parte bassa, della griglia, si innestino perfettamente nelle fessure all'interno dell'apparecchio. Riaccostare le griglie ruotando in senso antiorario la manopola apertura piastre (5).
- Regolare la distanza delle piastre (13), in base ai cibi da cuocere, ruotando la manopola (5) (Fig. 2)

ATTENZIONE: Per evitare l'emissione di fumo, si consiglia non attaccare resistenze alla griglia contenente il cibo da cuocere.

Tale sistema di avvicinamento/allontanamento guance presenta i seguenti vantaggi sulla cottura:

- adattamento allo spessore degli alimenti mantenendo le resistenze alla distanza ottimale;
- possibilità di avvicinare/allontanare le resistenze dall'alimento e quindi di variare la modalità di cottura, in base ai propri gusti.

ATTENZIONE: Prima di procedere alla cottura, assicurarsi di aver inserito correttamente la griglia (16) all'interno dell'apparecchio, aver bloccato perfettamente la piastra (13) e posizionato correttamente il cassetto raccogli grasso.

- Durante la cottura dei cibi è possibile controllare la cottura: dopo aver aperto le piastre mediante la manopola (5) (Fig. 2), aprire la piastra destra, spostando verso l'alto il cursore apertura piastra (14) e ruotandola verso il basso (Fig. 4).

ATTENZIONE: Non forzare l'altra piastra per aprirla.

ATTENZIONE: Non toccare le resistenze (11) durante il funzionamento dell'apparecchio, in modo da evitare bruciature.

La distanza delle piastre è regolabile anche quando l'apparecchio è in funzione.

Per aprire la piastra, utilizzare esclusivamente la maniglia (12), in modo da evitare bruciature.

- I grassi in eccesso si depositano nel vassoio raccogli grassi (3) all'interno del cassettino (2) (Fig. 5) lontano dalle resistenze in modo da non generare fumo o cattivi odori
- Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio portando la manopola (4) su 0, staccare la spina dalla presa di corrente e rimuovere la griglia (16), estraendola verso l'alto, dopo aver aperto le piastre mediante la manopola (5).

TABELLA TEMPI DI COTTURA CONSIGLIATI

ATTENZIONE: Si consiglia di utilizzare cibi da cuocere con uno spessore massimo di 5 cm.

Preparazione	Peso	Tempo cottura
Costata (al sangue)	1 kg	8 min.
Costata (cottura media)	1 kg	10 min.
Costata (ben cotta)	1 kg	12 min.
Melanzane *	8 fette 2 cm	8 min.
Melanzane *	8 fette 1 cm	6 min.
Zucchine *	2 porz 1 cm	5 min.
Salsiccia	10 pz Mantovana	5 min. con griglie vicine + 7 min. a griglie a 1 cm
Radicchio	2 porz	6-8 min.

Pollo	1 Kg	30 min.
Braciola di Maiale	2 porz	12 min.
Peperoni	2 porz	15 min.
Pesce Spada	2 porz (400 gr)	8 min.
Branzino	2 porz (300 gr)	14 min.
Orata	2 porz (250 gr)	10 min.
Scampi	1 porz	5 min.

ATTENZIONE: Per gli alimenti particolarmente ricchi di grassi tipo salsiccia o wurstel, bistecche di maiale, o di manzo, si consiglia di posizionare le guance (13) ad una distanza di circa 0,5-1 cm dalla griglia (16), onde evitare l'eventuale formazione di fumo.

* Per una migliore cottura si consiglia, una volta tagliate a fette gli alimenti, di spargere del sale fino sulle fette almeno 10 min prima della cottura

PULIZIA E MANUTENZONE

ATTENZIONE: Prima di procedere con la pulizia e con la rimozione dei componenti, assicurarsi di aver scollegato l'apparecchio dalla corrente elettrica ed attendere che si sia raffreddato.
ATTENZIONE: Non immergere mai l'apparecchio ed il cavo elettrico in acqua o in altri liquidi.
- Estrarre il vassoio raccogli grassi (3), tirandolo dall'apposita maniglia (2) (Fig. 6).
- Sciacquare il vassoio sotto un getto d'acqua, senza usare abrasivi o "pagliette" di acciaio per non danneggiare la superficie. Utilizzare esclusivamente saponi liquidi di Vostra scelta.
- Aprire le piastre (13) e rimuovere la griglia (16).
- Sganciare le restenze (11) liberando i relativi ganci (8) dai perni di bloccaggio (9) (Fig. 7) e portarle verso l'interno; a questo punto, rimuovere la placca (10) estraendola verso l'alto (Fig. 8).
- Pulire tutti i componenti utilizzando esclusivamente un panno leggermente umido; per la pulizia della griglia (16) usare acqua calda ed un normale detersivo per stoviglie non abrasivo.

ATTENZIONE: Dopo la pulizia, far asciugare perfettamente ogni componente prima di rimontarlo, eseguendo in senso inverso le operazioni descritte in precedenza.
Pulire le placche (10) avendo cura di non deformarle e di posizionarle perfettamente nella nella loro posizione iniziale. Se le placche non verranno montate correttamente dopo ogni utilizzo la griglia non si accenderà.

IMPORTANT WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- **Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.**
- Never place the appliance on or close to sources of heat.
- Always place the appliance on a flat, level surface during use.
- WARNING: The top part of the grill must be kept free. Do not place the grill under wall cabinets or shelves.
- Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
- Never touch the hot parts of the appliance. Always use the special handle.
- Always keep the appliance well away from walls or furniture during use to prevent these from becoming marked or overheated.
- **NEVER LIFT OR MOVE THE APPLIANCE WHILE IT IS OPERATING.**
- **ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.**
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST NEVER BE USED WITH COAL OR SIMILAR FUEL.**
- Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
- Use the appliance well away from flammable liquids; do not place it against walls or materials that are not heat resistant.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
- The use of extension leads other than those authorised by the appliance manufacturer could be the cause of damage or accidents.
- To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
- This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
- This appliance complies with the 2006/95/EEC Directive.
- Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

1 Grill rack retainer ring
2 Tray handle
3 Drip tray
4 I-O (on-off) dial
5 Plate distance regulation dial
6 Power adjustment dial
7 On/off light
8 Heating element retainer clip
9 Heating element retainer pin
10 Removable plate
11 Heating element
12 Grill plate handles
13 Grill plates
14 Grill plate rotation slider
15 Grill plate automatic adjustment spring
16 Grill rack

The steak grill is ideal for creating that perfect outdoor barbecue effect, even indoors. The fact that the grill cooks upright means a lot less smoke and therefore, that the appliance can even be used on the table.
The vertical cooking process means that food stays healthier as well as keeping all of its flavour, since any fat will tend to drip into the drawer at the bottom of the appliance. Plates with adjustable opening mean that it is possible to grill a host of different foods, including: fish, prawns, chops and steaks, chicken, lamb cutlets, brochettes, frankfurters, and sausages.

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING: Remove any protective film from the appliance before use.
WARNING: Place the appliance on a smooth, flat and level surface that is stable and has plenty of light.

- Remove the grill rack (16) by turning the plate distance regulation dial (5) clockwise as far as it will go and then sliding out the rack (16) upwards (Fig. 2).
- Turn the plate distance regulation dial (5) anticlockwise to close the plates again.
- Plug the power cord into a mains socket and switch on the grill by turning the I-O dial (4); at this point the light (7) will switch on.
- Use the dial (6) to set the cooking temperature level.

WARNING: If the dial (6) is set to minimum, the plate may not switch on. In this case, slightly increase power until the red light (7) switches on.

- While the plates are heating up, you can place the food to be cooked on the grill rack (16).
  For perfect and even cooking results, the food should be placed in the centre of the grill rack (16). Make sure the rack is perfectly closed with the special ring (Fig. 3).
  The grill rack (16) has springs (15) to adapt the plate distance to the thickness of the food being cooked.

WARNING: It is advisable only to cook foods of the same thickness together.
WARNING: Position the food so that it does not come out of the openings in the rack; this is to stop it from coming into contact with the heating elements and possibly causing smoke.

- Set the plates at the maximum distance, by turning the plate opening dial (5) clockwise (Fig. 2).
- Insert the grill rack (16) containing the food so that the two feet on the bottom part of the grill rack fit per-

fectly into the slots inside the appliance. Move the grill plates back together by turning the plate opening dial (5) anticlockwise.

- Adjust the distance between the plates (13) according to the food being cooked by turning the dial (5) (Fig. 2).

WARNING: To prevent smoke from forming, never place the heating elements up against the grill rack when this contains food to be cooked.

This system of moving the sides closer together or further apart offers the following benefits when it comes to cooking:

- it adapts to food thickness and keeps the heating elements at the perfect distance;
- it is possible to move the heating elements closer to or further away from the food and therefore, to vary cooking according to taste.

WARNING: Before cooking, make sure that the grill rack (16) has been correctly inserted into the appliance, that the grill plate (13) is perfectly locked into place and the drip tray is in position.

- It is possible to check foods while they are cooking: after opening the plates with the dial (5) (Fig. 2), open the right-hand plate by moving the plate rotation slider (14) upwards and then turning it downwards (fig. 4).

WARNING: Never force the other plate open.

WARNING: Never touch the heating elements (11) while the appliance is operating, as there is a serious risk of burns.

The plate distance can also be regulated while the appliance is operating.

Only use the handle (12) to open the plate, as there is a serious risk of burns.

- Excess fat will drip onto the drip tray (3) inside the drawer (2) (Fig. 5) and away from the heating elements, which means no smoke or unpleasant smells.
- When the food is cooked, switch off the appliance by turning the dial (4) to 0. Unplug the appliance from the mains power and remove the grill rack (16) by pulling it upwards after first opening the plates with the dial (5).

RECOMMENDED COOKING TIMES

WARNING: It is advisable only to cook foods with a maximum thickness of 5 cm.

Food	Weight	Cooking time
Steak (rare)	1 kg	8 min.
Steak (medium)	1 kg	10 min.
Steak (well done)	1 kg	12 min.
Aubergines *	8 slices (2 cm)	8 min.
Aubergines *	8 slices (1 cm)	6 min.
Courgettes *	2 portions (1 cm)	5 min.
Sausages	10 pieces	5 min. (grill plates together)+ 7 min. (grill plates 1 cm apart)
Radicchio	2 portions	6-8 min.
Chicken	1 kg	30 min.
Pork chops	2 portions	12 min.
Pepper	2 portions	15 min.
Sword fish	2 portions (400 g)	8 min.
Bass	2 portions (300 g)	14 min.
Bream	2 portions (250 g)	10 min.
Scampi	1 portion	5 min.

IMPORTANT NOTICE: For particularly fatty foods, such as sausages or frankfurters, pork chops or steak, we recommend that you set the grill plates (13) to about 0.5 - 1 cm away from the grill rack (16) to prevent any smoke from forming.

* For the best results, sprinkle the cut slices with salt at least 10 minutes before cooking.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: Before cleaning the appliance or removing any parts, always make sure that it has been unplugged from the power mains and has cooled down.
WARNING: Never place the appliance or power cord in water or other liquids.
- Remove the drip tray (3), pulling it by the handle (2) (Fig. 6).
- Rinse the tray in running water and do not use abrasive substances or “scouring pads” so as not to damage the surfaces; only use a liquid detergent of your choice.
- Open the plates (13) and remove the grill rack (16).
- Release the heating elements (11) by removing the clips (8) from the retainer pins (9) (Fig. 7) and move them inwards. At this point, remove the plate (10) by pulling it upwards (Fig. 8).
- Wipe all of the parts clean with a slightly damp cloth only. Clean the grill rack (16) with hot water and a normal non-abrasive washing-up detergent.

WARNING: Dry each part thoroughly before refitting it to the appliance, following the above steps in reverse order.
Clean the removable plates (10) taking care not to bend them, and then refit them so that they return to their original position.
If the plates are not correctly fitted after each use, the grill will not switch on.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.**
- Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- ATTENTION: la partie supérieure de la grille doit être libre, ne pas positionner de placards ou d'étagères en dessous.
- N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
- Eviter de toucher les parties chaudes de l'appareil. Utiliser toujours la poignée.
- Pour éviter d'abîmer ou de réchauffer les surfaces environnantes pendant l'utilisation, garder toujours la machine à distance des parois ou des meubles.
- **NE PAS SOULEVER OU DEPLACER L'APPAREIL LORSQUE CE DERNIER EST EN MARCHE.**
- **MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.**
- **ATTENTION: CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE UTILISE AVEC DU CHARBON OU AUTRE COMBUSTIBLE SIMILAIRE.**
- Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
- Utiliser l'appareil loin des liquides inflammables; ne pas le poser contre les parois ou les matériaux non résistants à la chaleur.
- L'utilisation de cet électroménager avec des minuteries ou des télécommandes externes n'est pas prévue.
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
- L'emploi de rallonges électriques non autorisées par le constructeur peut provoquer des dommages et des incidents.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
- L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
- Cet appareil est conforme à la norme 2006/95/CEE.
- Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.

- Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
- Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

1 Bague blocage plaques gril
2 Poignée plateau
3 Plateau de récupération des graisses
4 Poignée I-O (on-off)
5 Poignée de réglage distance plaques
6 Poignée de réglage puissance
7 Témoin on/off
8 Crochet d'arrêt résistance
9 Tourillon de blocage résistance
10 Plaque amovible
11 Résistance
12 Poignée plaques
13 Plaques
14 Curseur rotation plaques
15 Ressorts réglage automatique plaques gril
16 Gril

Le gril est idéal pour recréer, même à la maison, la parfaite harmonie d'un barbecue à l'extérieur; grâce à la cuisson verticale l'émission de fumée est réduite et cela permet de positionner l'appareil même directement sur la table. La cuisson verticale permet de cuire les aliments dans le respect de la santé, en maintenant tous le goût de l'aliment, l'éventuelle présence de gras s'écoule dans le tiroir placé au fond du gril. Grâce au réglage de l'ouverture des plaques, il est possible de cuire "sur le gril" différents aliments, parmi lesquels: le poisson, les gambas, la viande, le poulet, les côtelettes d'agneau, les brochettes, les saucisses.

MODE D'EMPLOI

ATTENTION: Avant d'utiliser l'appareil, retirer les pellicules de protection éventuellement présentes.
ATTENTION: Positionner le produit sur une surface lisse, horizontale, stable et bien éclairée.

- Retirer la grille (16) en tournant la poignée de réglage de la distance des plaques (5) vers la droite jusqu'à leur extension maximum, puis extraire la grille (16) vers le haut (Fig. 2).
- Tourner à nouveau la poignée de réglage de la distance des plaques (5) vers la gauche pour refermer les plaques.
- Brancher la fiche à la prise de courant, allumer le gril en tournant la poignée I-O (4); le témoin lumineux (7) s'allume.
- Au moyen de la poignée (6), programmer la puissance de la température de cuisson.

ATTENTION: Si la poignée (6) est programmée au minimum, la plaque peut ne pas s'allumer. Dans ce cas, augmenter légèrement la puissance jusqu'à ce que le témoin rouge (7) s'allume.

- Pendant le réchauffement des plaques, il est possible d'introduire les aliments à cuire dans le gril (16).

Pour une cuisson parfaite et homogène, nous conseillons de placer les aliments à cuire au centre de la grille (16) et de fermer parfaitement avec la bague de serrage (Fig. 3).

La grille (16) dispose de ressorts (15) qui permettent d'adapter la distance des deux plaques selon l'épaisseur des aliments à cuire.

ATTENTION: il est conseillé de cuire en même temps des aliments ayant uniquement la même épaisseur.

ATTENTION: positionner les aliments à cuire, en évitant de les faire sortie en dehors de la grille pour éviter le contact pendant la cuisson avec les résistances et la production de fumée.

- Positionner les plaques à la distance maximum, en tournant vers la droite la poignée d'ouverture des plaques (5) (Fig. 2).
- Introduire la grille (16), avec les aliments à cuire, à l'intérieur de l'appareil, de façon à ce que les deux pieds sur la partie basse de la grille, s'enclenchent parfaitement dans les fissures internes de l'appareil. Rapprocher les plaques en tournant la poignée (5) vers la gauche.
- Régler la distance des plaques (13), selon les aliments à cuire, en tournant a poignée (5) (Fig. 2).

ATTENTION: Pour éviter l'émission de fumée, il est conseillé de ne pas brancher de résistances à la grille contenant des aliments à cuire.

Ce système de rapprochement/éloignement des joues présente les avantages suivants pour la cuisson:

- adaptation à l'épaisseur des aliments en maintenant les résistances à la distance optimale;
- possibilité de rapprocher/éloigner les résistances des aliments à cuire et de varier par conséquent la modalité de cuisson, selon ses propres goûts.

ATTENTION: Avant de procéder à la cuisson, vérifier que la grille (16) soit correctement introduite à l'intérieur de l'appareil, que la plaque (13) soit parfaitement bloquée et que le tiroir de récupération du gras soit correctement positionné.

- Pendant la cuisson des aliments, il est possible de contrôler la cuisson: après avoir ouvert les plaques à l'aide de la poignée (5) (Fig. 2), ouvrir la plaque de droite, en déplaçant vers le haut le curseur d'ouverture des plaques (14) et en la tournant vers le bas (Fig. 4).

ATTENTION: Ne pas forcer l'autre plaque pour l'ouvrir.

ATTENTION: Ne pas toucher les résistances (11) pendant le fonctionnement de l'appareil, de façon à éviter les brûlures.

La distance des plaques est réglable aussi lorsque l'appareil est en marche.

Pour ouvrir la plaque, utiliser exclusivement la poignée (12), de façon à éviter les brûlures.

- Les graisses en excès se déposent dans le plateau de récupération des graisses (3) à l'intérieur du tiroir (2) (Fig. 5) loin des résistances de façon à ne pas produire de fumée ou de mauvaises odeurs
- Au terme de la cuisson, éteindre l'appareil en positionnant la poignée (4) sur O, débrancher la fiche de la prise de courant et retirer la grille (16), en l'extrayant vers le haut, après avoir ouvert les plaques avec la poignée (5).

TABLEAU TEMPS DE CUISSON CONSEILLES

ATTENTION: Il est conseillé d'utiliser des aliments ayant une épaisseur maximum de 5 cm.

Préparation	Poids	Temps de cuisson
Entrecôte (peu cuite)	1 kg	8 min.
Entrecôte (cuisson moyenne)	1 kg	10 min.
Entrecôte (bien cuite)	1 kg	12 min.
Aubergines *	8 tranches 2 cm	8 min.
Aubergines *	8 tranches 1 cm	6 min.
Courgettes *	2 portions 1 cm	5 min.
Saucisses	10 pz	5 min. avec plaques rapprochées+ 7 min. avec plaques à 1 cm
Chicorée	2 portions	6-8 min.
Poulet	1 kg	30 min.
Côtelettes de Porc	2 portions	12 min.
Poivrons	2 portions	15 min.
Espadon	2 portions (400 gr)	8 min.
Bar	2 portions (300 gr)	14 min.
Dorade	2 portions (250 gr)	10 min.
Langoustines	1 portion	5 min.

ATTENTION: Pour les aliments particulièrement gras, comme la saucisse ou les würstel, le porc, ou le bœuf, il est conseillé de positionner les joues (13) à une distance d'environ 0,5-1 cm de la grille (16), afin d'éviter la formation de fumée.

* Pour une meilleure cuisson, nous conseillons, après avoir coupé les aliments en tranches, de saupoudrer les tranches de sel fin au moins 10 min avant la cuisson

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION: Avant de procéder au nettoyage et au démontage des composants, vérifier que l'appareil soit débranché du courant électrique et qu'il se soit refroidi.

ATTENTION: Ne jamais plonger l'appareil ni la câble électrique dans l'eau ou autres liquides.

- Extraire le plateau de récupération du gras (3), en le tirant par la poignée (2) (Fig. 6).
- Rincer le plateau sous un jet d'eau, sans utiliser d'abrasifs ou de "paillettes" en acier pour ne pas endommager la surface. Utiliser exclusivement des savons liquides de votre choix.
- Ouvrir les plaques (13) et retirer la grille (16).
- Décrocher les résistances (11) en libérant les crochets (8) des tourillons de blocage (9) (Fig. 7) et les positionner vers l'intérieur; retirer alors la plaque (10) en l'extrayant vers le haut (Fig. 8).
- Nettoyer tous les composants en utilisant exclusivement un chiffon légèrement humide; pour le nettoyage de la grille (16) utiliser de l'eau chaude et un produit à vaisselle normal non abrasif.

ATTENTION: Après le nettoyage, faire essuyer parfaitement tous les composants avant de les remonter, en effectuant dans le sens inverse les opérations décrites précédemment.

Nettoyer les plaques (10) en faisant attention de ne pas les déformer et de les repositionner parfaitement dans leur position initiale.

Si les plaques ne sont pas remontées correctement après chaque utilisation, le gril ne s'allume pas.

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
- **Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.**
- Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
- ACHTUNG: Der Bereich oberhalb des Grills muss frei sein. Stellen Sie ihn daher nicht unter Hängeschränke oder Regale.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
- Vermeiden Sie es, die heißen Teile des Geräts anzufassen. Benutzen Sie den Griff.
- Um das Bespritzen oder Überhitzen der umliegenden Flächen zu vermeiden, halten Sie das Gerät während des Betriebs fern von Wänden und Möbeln.
- **HEBEN ODER VERLAGERN SIE DAS GERÄT NICHT, WÄHREND ES IN BETRIEB IST.**
- **AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.**
- **ACHTUNG: DIESES GERÄT DARF NICHT MIT KOHLE ODER ÄHNLICHEM BRENNSTOFF BETRIEBEN WERDEN.**
- Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten. Betreiben Sie es nicht in die Nähe von Wänden oder nicht hitzebeständigen Materialien.
- Der Betrieb dieses Haushaltsgeräts mit externen Timern oder Fernsteuerungen ist nicht vorgesehen.
- Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
- Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
- Der Gebrauch von Verlängerungskabeln, die vom Gerätehersteller nicht freigegeben wurden, kann Schäden und Brände verursachen.
- Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
- Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
- Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2006/95/CEE.
- Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die

das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
- Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

1 Verbindungsring Grillrostgitter
2 Griff Fettschale
3 Fettschale
4 Drehknopf I-O (on-off)
5 Drehknopf zur Einstellung des Grillplattenabstands
6 Drehknopf zur Einstellung der Leistungsstufe
7 Kontrolllampe On/Off
8 Widerstands- Halterung
9 Verriegelungsbolzen Widerstand
10 Ausziehbares Blech
11 Widerstand
12 Grillplattengriff
13 Grillplatten
14 Schieber zum Schwenken der Grillplatten
15 Federn zur automatischen Anpassung der Grillrostgitter
16 Grillrost

Der Steak- Grill ist ideal, um auch im Haus die perfekte Harmonie des Grillens im Freien zu schaffen. Da das Garen in der Vertikale erfolgt, bildet sich wenig Rauch, so dass das Gerät auch direkt auf dem Tisch aufgestellt werden kann. Das vertikale Grillen gestattet das Gesundheit schonende Garen der Speisen, wobei der volle Geschmack des Grillguts erhalten bleibt. Eventuell vorhandenes Fett tropft in den Fettschalenkasten ab, der sich unter dem Grill befindet. Dank der verstellbaren Öffnungsweite zwischen den Grillplatten kann unterschiedliches Grillgut gegart werden, wie Fisch, Garnelen, Schnitzel und Steaks, Hähnchen, Lammkoteletts, Würstchenspieße und Bratwürste.

GEBRAUCHSANLEITUNG

ACHTUNG: Bevor Sie das Gerät verwenden, entfernen Sie eventuell vorhandene Schutzfolien.
ACHTUNG: Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, horizontale, stabile und gut beleuchtete Fläche.
- Entfernen Sie den Grillrost (16), indem Sie den Drehknopf zur Einstellung des Grillplattenabstands (5) im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und dann den Rost (16) nach oben herausziehen (Abb. 2)
- Drehen Sie den Abstands- Einstellknopf (5) gegen den Uhrzeigersinn, um die Platten wieder zu schließen.
- Stecken Sie den Stecker in die Netzdose und schalten Sie den Grill mithilfe des I-O- Drehknopfs (4) ein. Nun leuchtet die Kontrolllampe (7) auf.
- Stellen Sie am Drehknopf (6) die Leistung für die gewünschte Grilltemperatur ein.

ACHTUNG: Wenn der Drehknopf (6) auf Minimum steht, könnte es sein, dass die Grillplatte nicht eingeschaltet wird. Erhöhen Sie in diesem Fall leicht die Leistung, bis die rote Kontrolllampe (7) aufleuchtet.
- Während sich die Platten erhitzen, können Sie die zu grillenden Speisen in den Grillrost (16) einlegen (16). Um ein perfektes, gleichmäßiges Garen zu erzielen, empfiehlt es sich, das Grillgut in die Mitte des Rosts (16) zu legen und diesen fest mit dem zugehörigen Ring (Abb. 3) zu verschließen.
  Der Rost (16) ist mit Federn (15) ausgestattet, dank deren sich die beiden Grillgitter an die Dicke des zu garenden Grillguts anpassen.

ACHTUNG: Es empfiehlt sich, gleichzeitig nur gleich dickes Grillgut zu garen.
ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass das Grillgut nicht aus den Öffnungen des Rosts herausragt, um beim Grillen den Kontakt mit den Heizwiderständen zu vermeiden, was zu Rauchbildung führen würde.

- Stellen Sie den Grillplattenabstand durch Drehen des Einstellknopfes (5) (Abb. 2) im Uhrzeigersinn auf höchste Öffnungsweite ein.
- Setzen Sie den Grillrost (16) mit den zu garenden Speisen so in das Gerät ein, dass die beiden Füßchen an der Unterseite des Rosts perfekt in die Schlitze im Inneren des Geräts einrasten. Schließen Sie die Grillplatten wieder, indem Sie den Einstellknopf (5) gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Stellen Sie den Abstand zwischen den Grillplatten (13) je nach zu garendem Grillgut am zugehörigen Drehknopf (5) ein (Abb. 2).

ACHTUNG: Um das Entstehen von Rauch zu vermeiden, bringen Sie die Widerstände nicht mit dem Rost in Berührung, der das Grillgut enthält.
Dieses System zum Vergrößern/Verkleinern des Grillplattenabstands bietet beim Garen folgende Vorteile:

- Anpassung an die Dicke des Grillguts, so dass die Heizwiderstände auf optimalem Abstand gehalten werden;
- Möglichkeit, die Widerstände dem Grillgut zu nähern oder davon zu entfernen, und damit die Art des Garens je nach Geschmack zu variieren.

ACHTUNG: Bevor Sie mit dem Grillen beginnen, vergewissern Sie sich, dass der Rost (16) richtig in das Gerät eingesetzt ist, dass die Grillplatte (13) einwandfrei verriegelt ist und dass die Fettschale richtig positioniert ist.

- Kontrollieren Sie während des Grillens den Garzustand: nach Öffnen der Grillplatten anhand des Drehknopfs (5) (Abb. 2), die rechte Grillplatte schwenken, indem Sie den Schieber (14) nach oben ziehen, wodurch die Grillplatte nach unten eingeschwenkt wird (Abb. 4).

ACHTUNG: Versuchen Sie nicht, die andere Platte mit Gewalt zu schwenken.
ACHTUNG: Berühren Sie die Widerstände (11) nicht, während das Gerät in Betrieb ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
Der Grillplattenabstand kann auch eingestellt werden, während das Gerät in Betrieb ist.
Fassen Sie die Grillplatte ausschließlich am Griff (12), um Verbrennungen zu vermeiden.

- Überschüssiges Fett sammelt sich in der Fettschale (3) im Inneren des Kastens (2) (Abb. 5), fern von den Heizwiderständen, so dass weder Rauch noch üble Gerüche entstehen
- Schalten Sie das Gerät nach dem Grillen aus, indem Sie den Drehknopf (4) auf O stellen. Ziehen Sie den Stecker aus der Dose und entfernen Sie den Grillrost (16), indem Sie ihn nach oben herausziehen, nachdem Sie die Platten anhand des Drehknopfs (5) geöffnet haben.

TABELLE DER EMPFOHLENEN GRILLZEITEN

ACHTUNG: Es empfiehlt sich, nur Grillgut mit einer maximalen Stärke von 5 cm zu verwenden.

Grillgut	Gewicht	Grillzeit
Rumpsteak (blutig gebraten)	1 kg	8 Min.
Rumpsteak (medium gebraten)	1 kg	10 Min.
Rumpsteak (durchgebraten)	1 kg	12 Min.
Auberginen *	8 Scheiben 2 cm	8 Min.
Auberginen *	8 Scheiben 1 cm	6 Min.
Zucchini *	2 Portionen 1 cm	5 Min.
Bratwürste	10 St.	5 Min. bei anliegenden Grillplatten + 7 Min. bei Grillplatten in 1 cm Abstand
Radicchio	2 Portionen	6-8 Min.

Hähnchen	1 kg	30 Min.
Schweinekotelett	2 Portionen	12 Min.
Paprikaschoten	2 Portionen	15 Min.
Schwertfisch	2 Portionen (400 gr)	8 Min.
Seebarsch	2 Portionen (300 gr)	14 Min.
Goldbarsch	2 Portionen (250 gr)	10 Min.
Kaiserhummer	1 Portion	5 Min.

ACHTUNG: Bei sehr fettem Grillgut wie beispielsweise Bratwurst oder Würstchen, Schweine- oder Rinderschnitzel empfiehlt es sich, die Grillplatten (13) auf einen Abstand von etwa 0,5-1 cm vom Rost (16) einzustellen, um Rauchbildung zu vermeiden.

* Um das Grillergebnis zu verbessern empfiehlt es sich, das Grillgut in Scheiben zu schneiden und mindestens 10 Minuten vor dem Grillen mit Speisesalz zu bestreuen

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

ACHTUNG: Bevor Sie mit der Reinigung und dem Entfernen der einzelnen Teile beginnen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Strom abgetrennt ist und warten Sie ab, bis es abgekühlt ist.
ACHTUNG: Tauchen Sie das Gerät und das Stromkabel keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

- Die Fettschale (3) am zugehörigen Griff (2) herausziehen (Abb. 6).
- Spülen Sie die Fettschale unter fließendem Wasser, ohne Scheuermittel oder Topfkratzer aus Stahl zu verwenden, um die Oberfläche nicht zu beschädigen. Verwenden Sie ausschließlich flüssiges Spülmittel nach Ihrer Wahl.
- Öffnen Sie die Grillplatten (13) und entnehmen Sie den Rost (16).
- Lösen Sie die Widerstände (11), indem Sie die entsprechenden Halterungen (8) von den Verriegelungsbolzen entfernen. Dann die Widerstände nach innen kippen und das Blech (10) nach oben herausziehen (Abb. 8).
- Reinigen Sie alle Bauteile ausschließlich mit einem leicht angefeuchteten Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung des Grillrosts (16) heißes Wasser und ein normales, nicht scheuerndes Spülmittel.

ACHTUNG: Lassen Sie alle Bauteile vollkommen trocknen, bevor Sie sie wieder einbauen, indem Sie die oben beschriebenen Vorgänge in umgekehrter Reihenfolge ausführen.
Achten Sie beim Reinigen der Bleche (10) darauf, dass Sie sie nicht verbiegen und setzen Sie sie dann wieder richtig in ihre ursprüngliche Position ein. Wenn diese Bleche nicht nach jedem Gebrauch wieder richtig eingesetzt werden, lässt sich der Grill nicht einschalten.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- **No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.**
- No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
- Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
- ATENCIÓN: la parte superior de la parrilla tiene que estar libre, no colocarla debajo de muebles colgantes o repisas.
- No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
- Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
- Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (includos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
- Evitar tocar las partes calientes del aparato. Usar el asa correspondiente.
- Para evitar manchar o sobrecalentar las superficies circunstantes, durante el uso mantener siempre el aparato lejos de las paredes o de los muebles.
- **NO LEVANTAR O DESPLAZAR EL APARATO CUANDO ESTÉ EN MARCHA.**
- **INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.**
- **ATENCIÓN: ESTE APARATO NO SE DEBE USAR CON CARBÓN O COMBUSTIBLE SIMILAR.**
- Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- Usar el aparato lejos de líquidos inflamables; no ponerlo junto a paredes o materiales no resistentes al calor.
- No está previsto el empleo de este electrodoméstico con la ayuda de temporizadores externos o de mandos a distancia externos.
- Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
- No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
- El empleo de alargadores eléctricos no autorizados por el fabricante del aparato puede provocar daños y accidentes.
- Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
- El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
- Este aparato cumple las normas de la directiva 2006/95/CEE.
- Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.

- Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
- Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

1 Anillo bloqueo plancha parrilla
2 Asa bandeja
3 Bandeja para recoger las grasas
4 Control rotatorio I-O (on-off)
5 Control rotatorio regulación distancia planchas
6 Control rotatorio regulación potencia
7 Luz indicadora on/off
8 Gancho seguro resistencia
9 Perno bloqueo resistencia
10 Placa extraíble
11 Resistencia
12 Tirador planchas
13 Planchas
14 Cursor rotación planchas
15 Muelles regulación automática planchas parrilla
16 Parrilla

La asadora es ideal para vivir también en casa la perfecta harmonía de una barbacoa al aire libre, gracias a la cocción vertical la emisión de humo es reducida y esto permite colocar el producto directamentamente sobre la mesa.
La cocción vertical permite cocinar los alimentos respetando la salud, y manteniendo todo el gusto del alimento, la eventual presencia de grasas, tenderá a caer en el cajón, colocado en el fondo de la asadora. Gracias a su regulación de abertura de las planchas se puede cocinar “a la parrilla” diferentes alimentos entre los cuales: pescado, gambas, filetes y chuletas, pollo, chuletas de cordero, pinchos perritos calientes, longanizas.

INSTRUCCIONES DE EMPLEO

ATENCIÓN: Antes de utilizar el aparato, quitar las películas protectoras donde las hubiera.
ATENCIÓN: Poner el producto sobre una superficie plana, horizontal, estable y bien iluminada.

- Quitar la parrilla (16) girando el control rotatorio de regulación de la separación entre las planchas (5) en sentido horario a la máxima extensión, y deslizar la parrilla (16) extrayéndola hacia arriba (Fig. 2).
- Girar de nuevo el control rotatorio regulador de la distancia planchas (5) en sentido contrario a las agujas del reloj, para volver a cerrar las planchas.
- Conectar el enchufe a la toma de corriente, encender la parrilla girando el control rotatorio I-O (4); entonces la luz indicadora (7) se encenderá.
- A través del control rotatorio (6), configurar la potencia de la temperatura de cocción.

ATENCIÓN: Si el mando rotatorio (6) se ha establecido al mínimo, la plancha podría no encenderse. En este caso, aumentar liberamente la potencia hasta que la luz indicadora roja (7) no se encienda.

- Durante el calentamiento de las planchas se pueden introducir los alimentos para cocinar en la parrilla (16).

Para una cocción perfecta y homogénea, se aconseja poner los alimentos para cocinar en el centro de la parrilla (16) y cerrar perfectamente con el correspondiente anillo (Fig. 3).

La rejlla (16) cuenta con unos quelle (15) gracias a los cuales adapta la distancia de las dos planchas según el espesor del alimento para cocinar.

ATENCIÓN: se aconseja cocinar contemporáneamente sólo alimentos del mismo espesor.

ATENCIÓN: colocar los alimentos por cocinar, evitando que sobresalgan por los orificios de la parrilla, para evitar durante la cocción el contacto con las resistencias y la posibilidad de producir humo.

- Disponer a la máxima distancia las planchas, girando en sentido horario el control rotatorio apertura planchas (5) (Fig. 2).
- Introducir la parrilla (16), con el alimento por cocinar, dentro del aparato, para que los dos pies en la parte baja, de la parrilla, se inserten perfectamente en las fisuras dentro del aparato. Volver a acercar las parrillas girando en sentido contrario a las agujas del reloj el control rotatorio apertura planchas (5).
- Regular la distancia de las planchas (13), según los alimentos que haya que cocinar, girando el control rotatorio (5) (Fig. 2).

ATENCIÓN: Para evitar la emisión de humo, se aconseja no juntar resistencias a la parrilla que contiene el alimento por cocinar.

Dicho sistema de acercamiento/alejamiento caras presenta las siguientes ventajas en la cocción:

- adaptación al espesor de los alimentos manteniendo las resistencias a la distancia óptima;
- posibilidad de acercar/alejar las resistencias desde el alimento y por lo tanto variar el modo de cocción, según los propios gustos.

ATENCIÓN: Antes de cocinar, asegurarse de haber introducido correctamente la parrilla (16) dentro del aparato, haber bloqueado perfectamente la plancha (13) y colocado correctamente el cajón recogedor de graso.

- Durante la cocción de los alimentos se puede controlar la cocción: después de haber abierto las planchas mediante el control rotatorio (5) (Fig. 2), abrir la plancha derecha, desplazando hacia arriba el cursor apertura plancha (14) y girándola hacia abajo (Fig. 4).

ATENCIÓN: No forzar la otra plancha para abrirla.

ATENCIÓN: No tocar las resistencias (11) durante el funcionamiento del aparato, para evitar quemaduras.

La distancia de las planchas es regulable incluso cuando el aparato está en marcha.

Para abrir la plancha, utilizar exclusivamente el tirador (12), para evitar quemaduras.

- Las grasas en exceso se depositan en la bandeja recogedora de grasas (3) dentro del cajoncito (2) (Fig. 5) lejos de las resistencias para no generar humos o malos olores.
- Al acabar la cocción, apagar el aparato llevando el control rotatorio (4) a O, desconectar el enchufe de la toma de corriente y sacar la parrilla (16), extrayéndola hacia arriba, después de haber abierto las planchas mediante el tirador (5).

TABLA TIEMPOS DE COCCIÓN ACONSEJADOS

ATENCIÓN: Se aconseja utilizar alimentos por cocinar con un espesor máximo de 5 cm.

Preparación	Peso	Tiempo cocción
Chuleta (poco hecha)	1 kg	8 min.
Costata (media cocción)	1 kg	10 min.
Costata (bien hecha)	1 kg	12 min.
Berenjenas *	8 rodajas 2 cm	8 min.
Berenjenas *	8 rodajas 1 cm	6 min.
Calabacines *	2 porc 1 cm	5 min.
Longanizas	10 unidades Mantovana	5 min. con parrillas cercanas+ 7 min. con parrillas a 1 cm
Achicoria	2 porc	6-8 min.
Pollo	1 kg	30 min.
Chuleta de cerdo	2 porc	12 min.
Pimientos	2 porc	15 min.
Mero	2 porc (400 gr)	8 min.
Róbalo	2 porc (300 gr)	14 min.
Besugo	2 porc (250 gr)	10 min.
Langostinos	1 porz	5 min.

ATENCIÓN: Para los alimentos particularmente ricos de grasas como por ejemplo las longanizas o perritos calientes, chuletas de cerdo, o de ternera, se aconseja colocar las caras (13) a una distancia de aproximadamente 0,5-1 cm de la parrilla (16), para evitar la eventual formación de humo.

* Para una mejor cocción se aconseja, una vez cortados a rodajas los alimentos, poner sal fina en las rodajas por lo menos 10 min antes de cocinarlas

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: Antes de realizar la limpieza y cuando se desmonten los componentes, asegurarse de haber desconectado el aparato de la corriente eléctrica y esperar a que se haya enfriado.

ATENCIÓN: No sumergir nunca el aparato y el cable eléctrico en el agua o en otros líquidos.

- Extraer la bandeja recogedora de graso (3), tirándola de su asa (2) (Fig. 6).
- Enjuagar la bandeja debajo del chorro del agua, sin usar abrasivos o “estropajos” de acero para no dañar la superficie. Utilizar exclusivamente jabones líquidos a vuestra elección.
- Abrir las planchas (13) y quitar la parrilla (16).
- Desenganchar las resistencias (11) liberando los correspondientes ganchos (8) de los pernos de bloqueo (9) (Fig. 7) y llevarlas hacia dentro; entonces, quitar la placa (10) extrayéndola hacia arriba (Fig. 8).
- Limpiar todos los componentes utilizando exclusivamente un paño liberamente humedecido; para la limpieza de la parrilla (16) usar agua caliente y un detergente nomal para vajillas no abrasivo.

ATENCIÓN: Después de la limpieza, dejar secar perfectamente cada componente antes de volver a montarlo, efectuando en sentido contrario las operaciones descriktas precedentemente.

Limpiar las placas (10) teniendo cuidado de no deformarlas y de colocarlas perfectamente en su posición inicial. Si las placas no se montan correctamente después de cada empleo la parrilla no se encenderá.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

- Certificar-se que a voltagem eléctrica do aparelho corresponda à voltagem de sua rede eléctrica.
- **Não deixar o aparelho não guardado quando estiver ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.**
- Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- ATENÇÃO: a parte superior do grelhador deve ficar livre e desimpedida, não o coloque dentro ou debaixo de um móvel ou prateleira.
- Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
- Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
- NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.
- Evite tocar nas partes quentes do aparelho. Use a pega apropriada.
- Para evitar manchar ou sobreaquecer as superfícies próximas ou em contacto com o aparelho, mantenha-o sempre afastado de paredes ou móveis durante a sua utilização.
- **NÃO LEVANTE OU DESLOQUE O APARELHO DURANTE O FUNCIONAMENTO.**
- **MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.**
- **ATENÇÃO: ESTE APARELHO NÃO DEVE SER USADO COM CARVÃO OU COMBUSTÍVEL SIMILAR.**
- Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
- Use o aparelho longe de líquidos inflamáveis; não o encoste em paredes ou superfícies não resistentes ao calor.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado com temporizadores e telecomandos externos.
- Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
- Não utilizar o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
- O uso de extensões eléctricas não autorizadas pelo fabricante do aparelho pode provocar danos e acidentes.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
- O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2006/95/CEE.
- Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
- Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o

cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

1 Anel de bloqueio das placas da grelha
2 Puxador da gaveta
3 Tabuleiro de recolha de gordura
4 Botão I-O (on-of)
5 Botão de regulação da distância das placas
6 Botão de regulação da potência
7 Luz avisadora de ligado/desligado (on/off)
8 Gancho de bloqueio da resistência
9 Cavilha de bloqueio da resistência
10 Placa amovível
11 Resistência
12 Pega das placas
13 Placas
14 Cursor de rotação das placas
15 Molas de regulação automática das placas da grelha
16 Grelha

Este grelhador foi concebido para recriar em casa a perfeita harmonia de um "barbecue" ao ar livre. Graças à cozedura na vertical, a emissão de fumo é reduzida, permitindo levar o aparelho directamente à mesa.
A cozedura na vertical permite grelhar os alimentos de forma saudável, mantendo todo o sabor dos alimentos; a eventual presença de gordura cai no tabuleiro de recolha posicionado no fundo do grelhador. Graças à regulação da abertura das placas, é possível grelhar vários alimentos como peixe, gambas, bifes, costeletas, frango, espetadas, etc.

INSTRUÇÕES DE USO

ATENÇÃO: Antes de utilizar o aparelho, retire as películas de protecção onde presentes.
ATENÇÃO: Coloque o aparelho sobre uma superfície lisa, horizontal, estável e bem iluminada.
- Remova a grelha (16) rodando o botão de regulação da distância das placas (5) no sentido horário na máxima extensão e retire a grelha (16) puxando-a para cima (Fig. 2).
- Rode novamente o botão que regula a distância das placas (5) no sentido anti-horário, para fechar as placas.
- Insira a ficha na tomada, ligue o grelhador por meio do botão I-O (4); a luz avisadora (7) acender-se-á.
- Por meio do botão (6), defina a potência da temperatura de cozedura.

ATENÇÃO: Se o botão de regulação da potência (6) for colocado no mínimo, a placa pode não se ligar. Neste caso, aumente ligeiramente a potência até se acender a luz avisadora vermelha (7).
- Durante o aquecimento das placas, já poderá colocar os alimentos na grelha (16).
  Para uma cozedura perfeita e homogénea, aconselha-se colocar os alimentos no centro da grelha (16) e fechar a grelha com o anel de fecho (Fig. 3). Na grelha (16) as molas (15) servem para ajustar a distância das duas placas com base na espessura do alimento.

ATENÇÃO: aconselha-se grelhar ao mesmo tempo somente alimentos com a mesma espessura.
ATENÇÃO: coloque os alimentos a grelhar evitando que saiam para fora da grelha de maneira que, durante a cozedura, não entrem em contacto com as resistências e não haja formação de fumo.

- Ajuste as placas à distância máxima, rodando no sentido horário o botão de abertura das placas (5) (Fig. 2).
- Insira a grelha (16), com o alimento, dentro do aparelho de maneira que os dois pés na parte inferior da grelha se encaixem nas fendas internas do aparelho. Aproxime as grelhas rodando no sentido anti-horário o botão de abertura das placas (5).
- Regule a distância das placas (13), com base na espessura do alimento, rodando o botão (5) (Fig. 2).

ATENÇÃO: Para evitar a formação de fumo, aconselha-se não encostar as resistências na grelha com os alimentos a grelhar.
Este sistema de aproximação/afastamento das placas apresenta as seguintes vantagens na cozedura:

- adaptação à espessura dos alimentos mantendo as resistências à distância correcta;
- possibilidade de aproximar/afastar as resistências do alimento variando assim a modalidade de cozedura a gosto.

ATENÇÃO: Antes de iniciar a grelhar, verifique se colocou bem a grelha (16) dentro do grelhador, se fechou bem a placa (13) e se fechou bem a gaveta do tabuleiro de recolha de gordura.

- Durante a cozedura dos alimentos é possível controlar a cozedura: após ter aberto as placas pelo botão (5) (Fig. 2), abra a placa direita, deslocando para cima o cursor de abertura da placa (14), rodando-a para baixo (Fig. 4).

ATENÇÃO: Não force a outra placa para abri-la.
ATENÇÃO: Não toque nas resistências (11) durante o funcionamento do aparelho de maneira a evitar queimaduras.
A distância das placas é regulável mesmo com o aparelho em funcionamento.
Para abrir a placa, utilize exclusivamente a pega (12) afim de evitar queimaduras.

- A gordura em excesso cai no tabuleiro de recolha (3) dentro da gaveta (2) (Fig. 5) sem tocar nas resistências, evitando assim a formação de fumo ou maus odores.
- No fim da cozedura, desligue o aparelho colocando o botão (4) na posição de desligado O retire a ficha da tomada e remova a grelha (16), puxando-a para cima, depois de ter aberto as placas por meio do botão (5).

TABELA DOS TEMPOS DE COZEDURA ACONSELHADOS

ATENÇÃO: Aconselha-se grelhar alimentos com espessura máxima de 5 cm.

Preparação	Peso	Tempo de cozedura
Costeleta (mal passada)	1 kg	8 min.
Costeleta (no ponto)	1 kg	10 min.
Costeleta (bem passada)	1 kg	12 min.
Beringela *	8 fatias 2 cm	8 min.
Beringela *	8 fatias 1 cm	6 min.
Courgette *	2 fatias de 1 cm	5 min.
Linguiça	10 unid.	5 min. com grelhas aproximadas + 7 min. com grelhas a 1 cm
Chicória	2 porç	6-8 min.
Frango	1 kg	30 min.
Febra	2 porç	12 min.
Pimentos	2 porç	15 min.

Peixe espada	2 porç (400 gr)	8 min.
Robalo	2 porç (300 gr)	14 min.
Dourada	2 porz (250 gr)	10 min.
Lagostim	1 porç	5 min.

ATENÇÃO: Para alimentos particularmente ricos em gordura, como linguiça, salsicha, costeleta de porco ou de vaca, convém colocar as placas da grelha (13) a uma distância de cerca de 0,5-1 cm da grelha (16), afim de evitar a eventual formação de fumo.

* Para uma melhor cozedura, aconselha-se, uma vez cortados em fatia os alimentos, salpicar com sal fino as fatias pelo menos 10 min antes de grelhá-los.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: Antes de iniciar a limpeza e desmontar os componentes, verifique se o aparelho está desligado da corrente eléctrica e espere que arrefeça.
ATENÇÃO: Nunca passe o aparelho e o cabo eléctrico por água ou outros líquidos.
- Retire o tabuleiro de recolha de gordura (3), abrindo a gaveta por meio do puxador (1) (Fig. 6).
- Lave o tabuleiro sem usar produtos abrasivos ou palha de aço para não danificar a sua superfície. Use somente um detergente líquido de sua preferência.
- Abra as placas (13) e retire a grelha (16).
- Liberte as resistências (11) soltando os ganchos (8) das cavilhas de bloqueio (9) (Fig. 7) e remova a placa (10) puxando-a para cima (Fig. 8).
- Limpe todos os componentes utilizando exclusivamente um pano ligeiramente húmido; para a limpeza da grelha (16) use água quente e um detergente de loiça comum não abrasivo.

ATENÇÃO: Após a limpeza, enxugue bem cada componente antes de remontá-los, efectuando no sentido inverso as operações descritas anteriormente.
Limpe as placas (10) com cuidado para não deformá-las e depois recoloque-as na posição inicial.
Se as placas não forem montadas correctamente após cada utilização, o grelhador não ligará.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

- Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
- **Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.**
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
- Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
- ATTENTIE: de bovenkant van de gril moet vrij zijn, niet onder keukenkastjes of legplanken zetten.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
- Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische en mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet hebben gelezen moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- U moet oppassen dat kinderen niet met het apparaat gaan spelen.
- DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
- Vermijdt het contact met de warme oppervlaktes van het apparaat. Gebruik het speciale handvat.
- Om te voorkomen dat oppervlaktes in de buurt van het apparaat vuil of oververhit raken moet het apparaat altijd uit de buurt van wanden en meubels worden gebruikt.
- **HET APPARAAT NIET OPHEFFEN OF VERPLAATSEN ALS HET IN WERKING STAAT.**
- **OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.**
- **ATTENTIE: DIT APPARAAT MAG NIET WORDEN GEBRUIKT MET HOUTSKOOL OF DERGELIJKE BRANDSTOFFEN.**
- Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
- Houdt het apparaat uit de buurt van de ontvlambare vloeistoffen; zet het niet tegen muren of materialen die niet bestendig zijn tegen warmte.
- Bij dit keukengereedschap is geen externe timer of externe afstandbediening voorzien.
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
- Het gebruik van elektrische verlengsnoeren die niet door de fabrikant geautoriseerd zijn kunnen schade en ongelukken veroorzaken.
- Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of in ieder geval door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt zodat ieder risico wordt voorkomen.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
- Dit apparaat is in overeenkomst met de richtlijn 2006/95/EEG.
- Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen

de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
- Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
- Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevarenbron kunnen zijn.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

1 Blokkeringring grilplaten
2 Handvat dienblad
3 Blad dat het vet opvangt
4 Knop I-O (on-off)
5 Knop regelen afstand platen
6 Knop regelen vermogen
7 Verklikker on/off
8 Haakje blokkeren verwarmingselement
9 Pin blokkeren verwarmingselement
10 Uittrekbare plaat
11 Verwarmingselement
12 Handvat platen
13 Platen
14 Cursor draaien platen
15 Veren automatisch regelen grilplaten
16 Gril

De gril is ideaal om ook thuis de gezellige sfeer te creëren van een barbecue in de open lucht, dankzij het vertikaal bakken wordt de rook verminderd waardoor het product ook direct op tafel gebruikt kan worden.
Door de etenswaren vertikaal te bakken blijven ze gezonder en behouden ze beter hun smaak, eventueel vet dat eruit loopt, druipt in de lade die onder de gril is geplaatst. Dankzij de regelbare platen kunnen verschillende etenswaren op de gril worden gebakken zoals: vis, garnalen, lendenbiefstuk en biefstuk, kip, lamschnitzel, worstspiesen, worstjes.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

ATTENTIE: Voordat het apparaat wordt gebruikt moeten de beschermende films worden verwijderd als ze aanwezig zijn.

ATTENTIE: Zet het apparaat op een vlakke tafel, horizontaal, stabiel en goed.
- Verwijder het rooster (16) door de knop die de afstand tussen de platen regelt (5) met de klok mee te draaien totdat ze helemaal open staan, en trek het rooster (16) naar boven eruit (Fig. 2).
- Draai opnieuw aan de knop die de afstand tussen de platen regelt (5) tegen de klok in om de platen te sluiten.
- Steek de stekker in het stopcontact, zet de gril aan door aan de knop I-O (4) te draaien; de verklikker (7) gaat nu branden
- Met de knop (6), het vermogen van de baktemperatuur instellen.

ATTENTIE: Als de knop (69 op het minimum is gezet kan het zijn dat de plaat niet aangaat. Verhoog in dit geval het vermogen totdat de rode verklikker (7) aangaat.
- Wanneer de platen worden verwarmd kunnen de etenswaren die gebakken moeten worden in het rooster

(16) worden gestoken. Om perfect en homogeen te bakken wordt het aangeraden om de etenswaren in het midden van het rooster (16) te bakken en het perfect te sluiten met de ring (Fig. 3).
Het rooster (16) heeft veren (15) waardoor de afstand van de twee platen wordt aangepast aan de dikte van de etenswaren die gebakken moeten worden.

ATTENTIE: het wordt aangeraden om gelijktijdig alleen etenswaren met dezelfde dikte te bakken.

ATTENTIE: zet de etenswaren in het apparaat en pas op dat ze niet buiten de gaten van het rooster steken om te voorkomen dat ze tijdens het bakken in contact komen met de verwarmingselementen en rook kunnen veroorzaken.

- Zet de platen op de maximale afstand door de knop die de afstand tussen de platen regelt (5) met de klok mee te draaien (Fig. 2).
- Steek het rooster (16), met de etenswaren die gebakken moeten worden, in het apparaat zodat de twee pootjes aan de onderkant van het rooster perfect in de openingen in het apparaat vallen. Zet de roosters tegen elkaar aan door de knop die de afstand tussen de platen regelt (5) tegen de klok in te draaien.
- Regel de afstand van de platen (13) op basis van de etenswaren die gebakken moeten worden door aan de knop (5) te draaien (Fig. 2).

ATTENTIE: Om rook te voorkomen wordt het aangeraden om de verwarmingenelementen niet aan te raken met de gril die de etenswaren bevat.

Dit systeem dat de platen dichterbij of verder weg zet heeft de volgende bakvoordelen:

- aanpassen aan de dikte van de etenswaren waardoor de verwarmingselementen altijd op de optimale afstand blijven;
- de mogelijkheid om de platen dichterbij of verder weg te zetten maakt verschillende bakmodaliteiten mogelijk, op basis van uw eigen smaak.

ATTENTIE: Voordat u begint te bakken, controleer of het rooster (16) goed in het apparaat is gestoken en of de plaat (13) goed geblokkeerd is en of de opvangbak voor het vet goed geplaatst is.

- Tijdens het bakken van de etenswaren kunt u controleren of ze klaar zijn: nadat de platen zijn geopend met de knop (5) (Fig. 2), open de rechter plaat door de cursor die de plaat opent naar boven te zetten(14) en de plaat naar beneden te draaien (Fig. 4).

ATTENTIE: Niet de andere plaat forceren om hem te openen.

ATTENTIE: De verwarmingselementen (11) niet aanraken als het apparaat in werking staat, voorkom brandwonden.

De afstand tussen de platen kan ook geregeld worden als het apparaat in werking staat.

Om de plaat te openen gebruik alleen het handvat (12) zodat brandwonden worden voorkomen.

- Het vat dat uit de etenswaren komt valt in de bak die het vet opvangt (3) in de lade (2) (Fig. 5) uit de buurt van de verwarmingselementen zodat het geen rook of stank veroorzaakt
- Als u klaar bent met bakken, zet het apparaat uit door de knop (4) op O te zetten, de stekker uit het stopcontact te trekken en het rooster (6) te verwijderen, door het naar boven te trekken nadat de platen zijn geopend met de knop (5).

TABEL AANGERADEN KOOKTIJDEN

ATTENTIE: Het wordt aangeraden om alleen etenswaren te gebruiken die dunner zijn dan 5 cm.

Gerecht	Gewicht	Kooktijd
Ribstuk (roodgebakken)	1 kg	8 min.
Ribstuk (halfgebakken)	1 kg	10 min.
Ribstuk (doorgebakken)	1 kg	12 min.
Courgette *	8 plakjes 2 cm	8 min.
Courgette *	8 plakjes 1 cm	6 min.
Aubergine *	2 porties 1 cm	5 min.
Worstjes	10 stuk Mantovaans	5 min. met rooster dichtbij+ 7 min. met rooster op 1 cm
Radicchio	2 porties	6-8 min.
Kip	1 kg	30 min.
Varkenskarbonade	2 porties	12 min.
Paprika	2 porties	15 min.
Zwaardvis	2 porties (400 gr)	8 min.
Zeebaars	2 porties (300 gr)	14 min.
Goudbrasem	2 porties (250 gr)	10 min.
Kreeft	1 porties	5 min.

ATTENTIE: Voor etenswaren die rijk aan vet zijn zoals worstjes of braadworstjes, varkenskarbonades of biefstuk raden we aan om de zijkanten (13) op een afstand van circa 0,5-1 cm van het rooster (16) te zetten om rookvorming te voorkomen.

* Om ze beter te bakken wordt het aangeraden om ze na het snijden met zout te bestrooien en ten minste 10 minuten te wachten voordat ze worden gebakken

REINIGEN EN ONDERHOUD

ATTENTIE: Voordat u met reinigen begint en met het verwijderen van de onderdelen moet u eerst de stekker uit het stopcontact trekken en wachten totdat het apparaat is afgekoeld.

ATTENTIE: Het apparaat, en het elektriciteitssnoer nooit onder water of andere vloeistoffen zetten.

- Trek de bak die het vet opvangt (3) eruit met behulp van het speciale handvat (2) (Fig. 6).
- Spoel de bak af onder een waterstraal zonder schuurmiddelen of schuursponsjes te gebruiken om te voorkomen dat het oppervlakte wordt beschadigd. Gebruik alleen vloeibare zeep naar keuze.
- Open de platen (13) en verwijder het rooster (16).
- spoel de verwarmingselementen af (11) door ze los te haken (8) van de blokkeringspinnen (9) (Fig. 7) en zet in de richting van de binnenklant; verwijder n de plaat (10) door hem naar boven te trekken (Fig. 8).
- Reinig alle onderdelen alleen met een vochtige doek; voor het reinigen van het rooster (16) gebruik warm water en normaal afwasmiddel dat niet schuurt.

ATTENTIE: Laat na het reinigen alle onderdelen goed opdrogen voordat ze weer gemonteerd worden en volg hiervoor de beschrijving in omgekeerde volgorde.

Reinig de platen (10) en pas op dat ze niet worden vervormd en zet ze vervolgens perfect in hun beginpositie. Als de platen niet goed worden gemonteerd na het gebruik zal de gril niet aangaan.

VIKTIGE ADVARSLER

LES DENNE BRUKERVEILEDN INGEN NØYE FØR APPARATET TAS I BRUK

Ved bruk av elektriske husholdningsapparat er det nødvendig å ta hensyn til visse forholdsregler, blant disse:

- Forsikre dem om at den elektriske voltspenningen til apparatet er det samme som voltspenningen til deres eget elektriske nett.
- **Hold alltid apparatet under oppsyn når det er tilkoblet det elektriske nettet; ta ut stikkontakten etter hver gang apparatet har vært i bruk.**
- Plasser ikke apparatet ovenfor eller ved siden av varmekilder.
- Ved bruk må apparatet plasseres på en horisontal og stabil flate.
- ADVARSEL: den øvre delen av grillen må være fri, ikke plasser den under hyller eller veggskap.
- Ikke utsett apparatet for vær og vind (regn, sol osb.).
- Vær oppmerksom på at den elektriske ledningen ikke kommer i kontakt med varme overflater.
- Dette apparatet er ikke beregnet for personer med redusert fysisk eller mental kapasitet eller med reduserte sanseinntrykk (inkludert barn). Brukere som ikke har den nødvendige erfaring eller kjennskap til apparatet eller som ikke har fått opplæring i hvordan apparatet skal brukes, må overvåkes av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må holdes under oppsyn for å være sikre på at de ikke leker med apparatet.
- DYPP ALDRI APPARATET, STØPSELET ELLER DEN ELEKTRISKE LEDNINGEN NED I VANN ELLER ANNEN VÆSKE, BENYTT KUN EN FUKTIG KLUT VED RENGJØRING
- Unngå å ta på de varme delene til apparatet. Benytt det dertil egnede håndtaket.
- For å unngå å sette merker på overflatene rundt apparatet eller å overopphete disse, plasser alltid apparatet med sikker avstand fra vegger og møbler.
- **HVERKEN LØFT ELLER FLYTT APPARATET MENS DET ER I BRUK.**
- **OGSÅ NÅR APPARATET IKKE ER I FUNKSJON, FJERNES STØPSELET FRA KONTAKTEN FOR STRØMFORSYNINGEN FØR DET SETTES PÅ PLASS, FØR EN FJERNER DE ENKELTE DELENE TIL APPARATET SAMT FØR DET UTFØRES RENHOLD.**
- **ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ IKKE BENYTTES MED KULL ELLER ANNET BRENNMATERIAL.**
- Forsikre dem om at de alltid har tørre hender før det benytter eller regulerer bryterne som befinner seg på apparatet eller før de rører støpselet og ledningene for strømtilførsel.
- Benytt apparatet med god avstand fra lett antennelige væsker. Plasser den ikke i nærheten av vegger eller material som ikke tåler varme.
- Det er ikke forutsatt at dette elektriske apparatet benyttes sammen med en ekstern timer eller eksterne fjernkommandoer.
- Ved fjerning av støpselet, må de ta godt tak i dette og fjerne det fra kontakten på veggen. Dra aldri i ledningen for å fjerne støpselet.
- Benytt ikke apparatet dersom den elektriske ledningen eller støpselet resulteres defekte, eller dersom selve apparatet resulteres skadet; i dette tilfellet, må apparatet leveres inn på nærmeste Autoriserte Assistansesenter.
- Bruk av elektriske skjøteledninger som ikke er autoriserte av apparatets produsent kan medføre skader og ulykker.
- Dersom ledningen for strømtilførsel er skadet, må denne byttes ut av Produsenten eller av hans tekniske assistansetjeneste eller av en person som innehar samme kvalifikasjoner, dette for å forebygge og unngå enhver form for risiko.
- Apparatet er beregnet KUN TIL HJEMMEBRUK og må ikke benyttes til kommersielle eller industrielle formål.
- Dette apparatet oppfyller direktivet 2006/95/EEC.
- Dersom det utføres forandringer på dette produktet som ikke spesielt er godkjent av produsenten, kan

ansvaret for sikkerheten og bruksgarantien overføres til brukeren.
- Dersom en bestemmer seg for å behandle dette apparatet som avfall, må en gjøre det ubrukelig ved å kutte over ledningen for strømtilførsel. Det er også nødvendig å ufarliggjøre de delene av apparatet som kan være årsak til farer, spesielt for barn som kan kunne komme til å benyttet apparatet i egne leker.
- Emballasjeelementene må ikke plasseres på steder der de er tilgjengelige for barn da også disse kan være potensielle farekilder.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE

BESKRIVELSE AV APPARATET (Fig. 1)

1 Ring for blokkering av grillrist
2 Håndtaket til pannen
3 Panne for oppsamling av fett
4 I-O (on-off) bryter
5 Bryeter for regulering av avstanden til platene
6 Bryter for regulering av styrke
7 On/off varsellampe
8 Krok som holder motstandselementet
9 Knott for blokkering av motstandselementet
10 Utdragbar plate
11 Motstandselement
12 Platenes håndtak
13 Plater
14 Glider for rotering av plater
15 Fjær for automatisk regulering av grillrist
16 Rist

Biffgrillen er ideell for å skape stemningen ved utendørs grilling også i hjemmet. Takket være vertikal steking er utslippet av røyk redusert og dette gjør det mulig å plassere apparatet rett på bordet.
Den vertikale stekingen gjør det mulig å tilberede maten på en sunn måte, samt at matvarene beholder sin gode smak. Eventuelt fett som maten inneholder, vil dryppe ned i oppsamlingsskuffen som er plassert under biffgrillen. Takket være muligheten til å regulere grillplatenes avstand, er det mulig å tilberede en rekke forskjellige matvarer som: fisk, reker, koteletter og biffer, kylling, lammekoteletter, grillspyd og forskjellig typer pølser.

BRUKERVEILEDNING

ADVARSEL: Før en benytter apparatet, fjern det beskyttende laget der dette måtte finnes.
ADVARSEL: Plasser apparatet på et glatt, horisontalt, stødig og godt opplyst underlag.
- Fjern risten (16) ved å vri på bryteren for regulering av avstanden til platene (5) med urviseren for å nå maksimal utvidelse, og trekk ut risten (16) ved å løfte den oppover (Fig. 2).
- Vri på nytt på bryteren for å regulere avstanden til platene (5) i retningen mot urviseren, for å lukke igjen platene.
- Sett støpselet på plass i kontakten for strømforsyning, slå på grillen for ved å vri på I-O bryteren (4). På dette punktet vil varsellampen (7) tennes.
- Still inn styrken for steiketiden ved hjelp av bryteren (6).

ADVARSEL: Dersom bryteren (6) er stilt inn på minimum, er det mulig at platen ikke slår seg på. Dersom dette er tilfellet, må en øke styrken noe, inntil den røde varsellampen (7) tennes.

- Under oppvarmingen av platene kan matvarene som skal stekes innføres i grillen (16).
  For å oppnå perfekt og homogen steking, anbefales det å plassere matvarene på ristens sentrum (16) og lukke perfekt igjen ved hjelp av den aktuelle ringen (Fig. 3).
  Risten (16) er utstyrt med fjær (15) takket være disse tilpasses avstanden til de to platene tykkelsen på matvarene som skal stekes.

ADVARSEL: det anbefales at kun matvarer av samme tykkelse stekes samtidig.

ADVARSEL: plasser matvarene som skal stekes. Unngå at de passerer hullene på risten slik at de kommer i kontakt med motstandselementene under stekingen,

- Still platene inn på maksimal avstand, ved å vri på bryteren for åpning av platene (5) (Fig. 2) i retningen med urviseren.
- Innfør risten (16), med matvarene som skal stekes, internt i apparatet slik at de to beina på den nedre delen av risten faller perfekt på plass i åpningene internt i apparatet. Før de to sidene til ristene nær hverandre ved å vri på bryteren for åpning av platene (5) imot urviseren.
- Reguler avstanden til platene (13), avhengig av hvilken type mat som skal stekes og vri på bryteren (5) (Fig. 2).

ADVARSEL: For å unngå røykdannelse, anbefales det at det ikke koples motstandselement til grillen som inneholder matvarer som skal stekes.

Dette systemet for å tilnærme og fjerne sidene til risten medfører følgende fordeler med hensyn til steikeegenskapene:

- steikingen tilpasses tykkelsen på matvarene som holder optimal avstand til motstandselementet.
- muligheten til å nærme/fjerne motstandselementet i forhold til matvaren og dermed variere måten maten kan stekes på avhengig av egen smak og behag.

ADVARSEL: Før en går i gang med stekingen, må en forsikre seg om at grillen er riktig plassert (16) internt i apparatet, at platen er riktig blokkert(13) og at skuffen for oppsamling av fett er korrekt på plass.

- Under steiking er det mulig å kontrollere steikegraden: Etter å ha åpnet platene ved hjelp av håndtaket (5) (Fig. 2), åpne opp den høyre platen, ved å bevege glideren (14) for åpning av platene oppover og deretter vri den nedover (Fig. 4).

ADVARSEL: Bruk ikke makt for å åpne den andre platen.

ADVARSEL: For å unngå forbrenning, må det ikke tas på motstandselementet (11) mens apparatet er i bruk.

Avstanden mellom platene kan reguleres også mens apparatet er i bruk.

Benytt kun håndtaket (12) for å åpne platen slik at forbrenning unngås.

- Fettet som er til overs renner ned i pannen for oppsamling av fett (3) inne i skuffen (2) (Fig. 5) langt fra motstandselementene for å unngå at det utvikles røyk og dårlig lukt.
- Etter at steikingen er avsluttet, slås apparatet av ved å flyttet bryteren (4) på 0, ta ut støpselet fra kontakten for strømforsyning og fjern risten (16), ved å løfte den oppover, etter å ha åpnet platene ved hjelp av bryteren (5).

TABELL MED OVERSIKT OVER ANBEFALT STEIKETID

ADVARSEL: Det anbefales å steke matvarer som har en maksimal tykkelse på 5 cm.

Tilberedelse	Vekt	Steiketid
Entrecôte (lite stekt)	1 kg	8 min.
Entrecôte (medium)	1 kg	10 min.
Entrecôte (godt stekt)	1 kg	12 min.
Auberginer *	8 skiver 2 cm	8 min.
Auberginer *	8 skiver 1 cm	6 min.
Squash *	2 porsjoner 1 cm	5 min.
Pølse (fra Mantova)	10 stk	5 min. med ristens sider nær hverandre+ 7 min. med ristavstand på 1 cm
Sikori	2 porsjoner	6-8 min.
Kylling	1 kg	30 min.
Svinekoteletter	2 porsjoner	12 min.
Paprika	2 porsjoner	15 min.
Sverdfisk	2 porsjoner (400 g)	8 min.
Havabbor	2 porsjoner (300 g)	14 min.
Havkaruss	2 porsjoner (250 g)	10 min.
Reker	1 porsjon	5 min.

ADVARSEL: For matvarer som inneholder spesielt mye fett som for eksempel forskjellige typer pølser, svinekoteletter eller oksekjøtt, anbefaler en å plassere platene (13) på en avstand på omtrent 0,5-1 cm fra risten (16), for å unngå røykdannelse.

* For å bedre steikeresultatet, tilrådes det å salte auberginen med fint salt etter at den er skjært opp i skiver minst 10 min. før steiking.

RENHOLD OG VEDLIKEHOLD

ADVARSEL: Forsikr dem om at de har koplet apparatet fra strømnettet og vent til det er nedkjølt før de setter i gang med renhold og fjerner de forskjellige delene til apparatet.

ADVARSEL: Sett aldri apparatet eller de elektriske ledningene ned i vann eller annen væske.

- Trekk ut pannen for oppsamling av fett (3), ved å dra i håndtaket (2) (Fig. 6).
- Skyll pannen under vannsprut uten å benytte slipemiddel eller stålull, slik at skade på overflaten unngås. Benytt kun flytende såpemiddel.
- Åpne platene (13) og fjern risten (16).
- Frigjør motstandselementene (11) ved å løse opp festekrokene (8) fra blokkeringsknotten (9) (Fig. 7) og beveg de mot sentrum. På dette punktet fjernes platen (10) ved å dra den ut oppover (Fig. 8).
- Gjør alle delene rene kun ved hjelp av en lett, fuktet klut. For rengjøring av risten (16) benytt varmt vann og et normalt, ikke slipende oppvaskmiddel.

ADVARSEL: Etter å ha utført rengjøringen må alle delene tørkes godt før de monteres tilbake på plass, operasjonene som tidligere er beskrevne må utføres i motsatt retning.

Vask platene (10) forsiktig slik at de ikke deformerer seg og plasser de perfekt tilbake i opprinnelig posisjon. Dersom disse platene ikke er riktig monterte etter bruk, vil ikke grillen slås på.

OBSERVERA – VIKTIGT!

LÄS BRUKSANVISNINGEN NOGA INNAN APPARATEN SKALL ANVÄNDAS.

När man använder elektriska apparater måste man observera följande;

- Kontrollera att apparaten har samma antal volt som ert elnät.
- **Lämna aldrig apparaten utan tillsyn när den är inkopplad, koppla ur den varje gång den använts.**
- Ställ aldrig apparaten ovanpå eller i närheten av värmekällor.
- Ställ apparaten på en horisontell och stabil yta under användandet.
- OBS: Grillen får ej övertäckas och den får heller inte ställas under väggskåp eller liknande.
- Lämna aldrig apparaten utomhus, utsatt för regn, sol etc.
- Kontrollera att sladden inte kommer i kontakt med varma föremål.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inkl. barn) med nedsatt fysisk, känslomässig och psykisk kapacitet. Personer utan erfarenhet av, eller kännedom om, apparaten, eller personer som inte fått tillräckliga instruktioner om apparatens funktion, skall endast använda den under uppsikt av en annan person, som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn bör hållas under uppsikt och får absolut inte leka med apparaten.
- DOPPA ALDRIG APPARATEN, KONTAKTEN ELELR SLADDEN I VATTEN ELLER ANDRA VÄTSKOR, ANVÄND EN FUKTIG TRASA FÖR ATT RENGÖRA DELARNA
- Undvik att vidröra apparatens heta delar. Använd det därtill avsedda handtaget.
- Ställ alltid apparaten långt från väggar och möbler för att undvika missfärgningar eller överhettning av närliggande ytor.
- **APPARATEN FÅR EJ LYFTAS ELLER FLYTTAS UNDER TIDEN DEN ÄR IGÅNG.**
- **NÄR APPARATEN INTE ÄR IGÅNG SKALL KONTAKTEN DRAS UR VÄGGURTAGET INNAN DE ENSKILDA DELARNA MONTERAS ELLER MONTERAS NER OCH INNAN APPARATEN SKALL RENGÖRAS**
- **OBS: APPARATEN FÅR INTE ANVÄNDAS TILLSAMMANS MED KOL ELLER LIKNANDE BRÄNNMEDEL.**
- Kontrollera att händerna är väl avtorkade före användning av strömbrytarknapparna på apparaten och innan vidrörande av kontakterna.
- Använd aldrig apparaten i närheten av eldfarliga vätskor; ställ den heller aldrig i närheten av väggar eller material som inte är eldhärdiga.
- Denna apparat är inte avsedd för att användas tillsammans med timer eller fjärrkontroller.
- Håll i själva kontakten när den skall dras ur väggurtaget. Dra aldrig i sladden.
- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är trasig, eller om apparaten är defekt; i detta fall bör den inlämnas till närmsta auktoriserade assistenscentrum.
- Om apparaten används under längre tid än vad som anges av fabrikanten kan den förorsaka skador och olyckor.
- Om sladden är trasig måste den bytas ut av fabrikanten eller av hans tekniska assistenter eller i vilket fall som helst av en person med dylika kvalifikationer för att förebygga all risk.
- Apparaten är ämnad ENBART FÖR HEMMABRUK och får inte användas i kommersiellt eller industriellt syfte.
- Denna apparat är utvecklad i överensstämmelse med EU-direktivet 2006/95.
- Apparaten får ej modifieras utan tillverkarens tillstånd då detta kan medföra att säkerhetsmekanismerna och garantin inte längre gäller.
- När apparaten är uttjänt och skall kastas, måste man se till att den inte går att använda, genom att ta bort sladden. Dessutom måste man avlägsna alla delar, som kan utgöra en risk, särskilt för barn som skulle kunna använda sig av apparaten för sina lekar.
- Förpackningen får inte lämnas tillgänglig för barn, eftersom den kan utgöra ett riskelement.

TA TILLVARA DESSA INSTRUKTIONER

BESKRIVNING AV APPARATEN (Fig. 1)

1 Blockeringsring för grillplattorna
2 Handtag till brickan
3 Fettuppsamlande bricka
4 Av- och påslagningsknapp I-O (on-off)
5 Knapp för reglering av grillplattornas avstånd
6 Knapp för effektreglering.
7 Kontrollampa on/off
8 Blockeringskrok för motståndet
9 Blockeringsnav för motståndet
10 Utdragbar platta
11 Motstånd
12 Handtag till grillplattorna
13 Grillplattor
14 Ledare för rotering av grillplattorna
15 Fjäder för automatisk reglering av grillplattorna
16 Grill

Grillen är idealisk för att återskapa den perfekta harmonin av en utomhus barbecue även i hemmet. Tack vare den lodräta grillfunktionen så minskas rökutvecklingen betydligt och detta gör att man kan använda apparaten direkt vid matbordet.
Den lodräta grillningen gör att man kan grilla livsmedlen helt enligt de mest moderna hälsoföreskrifterna och ända behålla den urspungliga smaken. Eventuellt fett rinner ner i uppsamlingslådan på grillens undersida.. Tack vare den enkla regleringen av grillplattornas öppning kan man “grilla” de mest olika livsmedel som; fisk, räkor, kotletter och biffar, kyckling, lammkotletter, grillspett, korv etc.

BRUKSANVISNING

OBS: Innan apparaten skall användas måste skyddsemballaget av plast avlägsnas.
OBS: Ställ apparaten på en horisontell, slät, stabil och välupplyst yta.

- Ta ut grillen (16) genom att vrida regleringsknappen för avståndet mellan grillplattorna (5) medsols så långt det går och ta ut grillen (16) genom att dra den uppåt (Fig. 2)
- Vrid på nytt regleringsknappen för avståndet mellan grillplattorna (5) motsols för att stänga grillplattorna.
- Sätt kontakten i väggurtaget och slå på grillen genom att vrida på knappen I-O (4), kontrollampan (7) börjar lysa.
- Ställ in grilltemperaturen på rätt effekt genom att vrida på den därtill avsedda knappen (6).

OBS: Om reglaget (6) är ställt på minimum, kan det hända att plattan inte slås på. I detta fall bör man öka styrkan gradvis tills den röda kontrollampan (7) tänds.

- Under uppvärmningen av grillplattorna kan livsmedlen läggas i grillen.
  För en perfekt och homogen tillagning bör livsmedeln, som skall grillas, läggas mitt i grillen (16) och denna skall sen stängas helt med den därtill avsedda ringen (Fig. 3).
  Grillen (16) är försedd med fjädrar (15) som automatiskt reglerar avståndet mellan de två grillplattorna enligt tjockleken på det livsmedel som skall grillas.

OBS: Livsmedel, som skall tillagas samtidigt, bör ha samma tjocklek.
OBS: var noga med att lägga i livsmedeln, som skall tillagas, så att att de inte glider ut genom hålen i grillen. Man måste undvika att de kommer i kontakt med motstånden under grillningen med eventuell rökutveckling

som följd.

- Öppna grillplattorna maximalt, genom att vrida grillplattornas öppningsknapp (5) medsols (Fig. 2).
- Sätt grillen (16) med livsmedlen, som skall grillas, i apparaten, så att de två fötterna på grillens undersida placeras i de två öppningarna på apparatens insida. För grillplattorna närmre varandra genom att vrida grillplattornas öppningsknapp (5) motsols.
- Reglera grillplattornas (13) anstånd från varandra med hjälp av öppningsknappen (5) (Fig. 2).

OBS: För att undvika rökutveckling bör man inte placera motstånden i närheten av grillen, när den innehåller livsmedel som skall tillagas.

Detta systemet, vilket tillåter att grillplattorna närmar sig och avlägsnas från varandra, har stora fördelar för grillningen;

- Grillplattorna kan regleras på optimalnivå och anpassas till livsmedlens tjocklek;
- Grillplattorna kan närma sig eller avlägsnas från livsmedlen så att grillningen kan regleras efter var och ens individuella smak.

OBS: Innan tillagningen påbörjas, kontrollera att grillen (16) sitter rätt på insidan av apparaten, att plattan (13) och att fettuppsamlingslådan sitter i.

- Medan livsmedlen grillas är det möjligt att kontrollera tillagningen; efter att ha öppnat grillplattorna med hjälp av öppningsknappen (5) (Fig. 2), öppna den högra grillplattan genom att flytta ledaren (14) för grillplattorna uppåt och vrida grillplattan neråt (Fig. 4).

OBS: Forcera inte den andra grillplattan för att öppna den.

OBS: För att undvika brännskador, rör inte vid motstånden (11) under tiden apparaten är igång.

Avståndet mellan grillplattorna kan regleras även när apparaten är i funktion.

För att undvika brännskador skall endast handtaget (12) användas för att öppna grillplattorna.

Överflödigt fett samlas upp i fettuppsamlingsbrickan (3) inne i utdragslådan (2) (Fig. 5), som befinner sig på ett visst avstånd från motstånden för att inte rök eller dålig lukt skall uppstå.

- När grillningen är avslutad skall apparaten stängas av genom att knappen (4) sättes på 0, kontakten skall dras ur väggurtaget och grillen (16) skall tas bort. För att avlägsna grillen (16) dra den uppåt efter att grillplattorna öppnats med hjälp av den därtill avsedda knappen (5)

TABELL ÖVER REKOMMENDERADE GRILLNINGSTIDER

OBS: Tillaga aldrig livsmedel med tjocklek som överstiger 5 cm.

Förberedning	Vikt	Grillningstid
T-bone steak (lättstekt)	1 kg	8 min.
T-bone steak (medium)	1 kg	10 min.
T-bone steak (välstekt)	1 kg	12 min.
Äggplanta *	8 skivor 2 cm	8 min.
Äggplanta *	8 skivor 1 cm	6 min.
Squash *	2 port. 1 cm	5 min.
Korv	10 bitar smal	5 min. med grillarna nära+ 7 min. med grillarna på 1 cm avstånd
Endiver	2 port.	6-8 min.
Kyckling	1 kg	30 min.
Kotlett	2 port.	12 min.
Paprika	2 port.	15 min.
Svärdfisk	2 port. (400 gr)	8 min.
Havsaborre	2 port (300 gr)	14 min.
Guldbraxen	2 port (250 gr)	10 min.
Scampi	1 port	5 min.

OBS: För speciellt fettrika livsmedel som korv, kotletter eller biffar, bör grillplattorna (13) placeras på cirka 0,5-1 cm avstånd från grillen (16) för att undvika rökutveckling.

* Salta skivorna och låt dem vila minst 10 min före grillningen för att uppnå ett bättre resultat.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLLNING

OBS: Innan apparaten skall rengöras och delarna tagas isär, kontrollera att kontakten tagits ur väggurtaget och att apparaten svalnat helt.

OBS: Doppa aldrig ner apparaten och sladden i vatten eller andra vätskor.

- Dra ut fettuppsamlingslådan (3) genom att dra i handtaget (2) (Fig. 6).
- Skölj brickan under rinnande vatten utan att använda polermedel eller stålull för att undvika skador på beläggningen. Använd endast flytande diskmedel.
- Öppna grillplattorna (13) och ta bort grillen (16)
- Ta bort motstånden (11) genom att frigöra krokarna (8) från blockeringsnaven (9) (Fig. 7) och vrid dem inåt; tag bort plattan (10) genom att dra den uppåt (Fig. 8)
- Rengör komponenterna enbart med en fuktig trasa; för rengöring av grillen (16) använd varmt vatten och ett normalt diskmedel.

OBS: Låt apparaten torka helt efter rengöring innan den moteras på nytt. För montering upprepa de föregående momenten i omvänd ordning.

Rengör plattorna (10) försiktigt, så att de inte deformeras och sätt in dem rätt på deras ursprungliga plats.

Grillen fungerar inte om plattorna inte monterats på rätt sätt efter användning.

VIGTIGE OPLYSNINGER

LÆS DISSE INSTRUKTIONER INDEN BRUG

Ved brug af elektriske apparater er det nødvendigt at følge visse forholdsregler, bl.andre:

- Vær sikker på at apparatets el.-spænding svarer til Deres strømstyrke.
- **Efterlad ikke apparatet uovervåget mens det er sat til strøm; træk stikket ud efter brug.**
- Placer ikke apparatet ovenpå eller ved siden af varmekilder.
- Under brug skal apparatet være sat på en flad og stabil overflade.
- BEMÆRK: Ristens øverste del skal være fri, anbring ikke hylder eller plader ovenover.
- Udsæt ikke apparatet for atmosfæriske stoffer (regn, sol osv.)
- Vær opmærksom på at ledningen ikke kommer i kontakt med varme overflader.
- Dette apparat er ikke egnet til at bruges af personer (inkluderet børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner. De brugere der mangler erfaring og kendskab til apparatet eller ikke er blevet instrueret til brug af apparatet skal for deres sikkerheds skyld overvåges af ansvarsfulde personer.
- Det er nødvendigt at overvåge børnene for at sikre sig at de ikke leger med apparatet.
- DYP ALDRIG APPARATLEGEMET, STIKKET OG DEN ELEKTRISKE LEDNING I VAND ELLER ANDRE VÆSKER, BRUG EN FUGTIG KLUD TIL RENGØRING AF DISSE.
- Undgå berøring af apparatets varme dele. Benyt det dertil bestemte håndtag.
- For at undgå at plette eller overophede de omkringliggende overflader, skal apparatet under brug altid holdes fjernt vægge eller møbler.
- **LØFT ELLER FLYT IKKE APPARATET NÅR DET ER I BRUG.**
- **OGSÅ NÅR APPARATET IKKE ER I FUNKTION, SKAL MAN TAGE STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN INDEN ISÆTTELSE OG FJERNELSE AF DE ENKELTE DELE ELLER INDEN RENGØRING FORETAGES.**
- **BEMÆRK: DETTE APPARAT SKAL IKKE BRUGES MED KUL ELLER ANDET LIGNENDE BRÆNDSTOF.**
- Vær altid sikker på at have fuldstændigt tørrede hænder inden brug eller regulering af afbryderne der er placerede på apparatet eller inden sikket og strømforbindelserne berøres.
- Brug apparatet fjernt fra brandfarlige væsker; anbring det ikke i nærheden af vægge eller materialer der ikke er varmeresistente.
- Der forventes ikke hjælpemidler som eksterne timere eller fjernbetjeninger til brug af dette husholdnings-apparat.
- Sørg altid for at have tørre hænder før apparatet tages i brug, før der reguleres på tænd/sluk knappen, og før der røres ved stikket eller strømforsyningsledningen.
- Apparatet er varmt når det er i brug: rør KUN ved håndgrebet!
- Apparatet skal behandles med omhu under brug, og man skal ikke røre den varme kogeplade så forbrændinger undgås.
- Brug apparatet fjernt fra brandfarlige væsker; anbring det ikke ved væggen eller ved plastikdele der ikke er varmeresistente.
- DYB ALDRIG MOTORDELEN, LEDNINGEN ELLER STIKKET I VAND ELLER ANDEN VÆSKE. BRUG EN FUGTIG KLUD TIL RENGØRING AF DISSE DELE.
- Træk aldrig i ledningen for at få stikket ud af stikkontakten, hold derimod om selve stikket for at løsrive dette fra stikkontakten.
- Apparatet bør ikke tages i brug hvis der er skader på ledningen eller stikket, eller hvis apparatet selv er defekt; i disse tilfælde bør apparatet bringes til eftersyn ved den nærmeste autoriserede servicebutik
- Brug af forlængerledninger, der ikke er godkendte af apparatets fabrikant, kan medføre skader og ulykker.
- Hvis stikket er beskadiget bør dette udskiftes af fabrikanten eller af en autoriceret servicebutik, eller af en person med lignende kvalifikationer, for ikke at risikere uheld.
- Apparatet er fremstillet kun til brug i almindelige husholdninger, og må ikke anvendes i kommerciel eller

industriel brug.
- Dette apparat er i overensstemmelse med EØF-direktivet 2006/95.
- Eventuelle justeringer af dette apparat, som ikke er autorisseret af fabrikanten selv, kan medføre en forringet sikkerhed ved brug af apparatet.
- Hvis man beslutter sig for at skille sig af med apparatet bør dette gøres ubrugeligt ved at skære strømledningen over. Det tilrådes derudover at uskadeliggøre de dele af apparatet der kan udgøre en fare, især for de børn, der i givet fald vil kunne finde på at anvende apparatet som legetøj.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

BESKRIVELSE AF APPARATET (Fig. 1)

1 Blokeringsring til grillplader
2 Håndtag til bakken
3 Bakke til fedtopsamling
4 Drejeknap I-O (on-off)
5 Drejeknap til regulering af pladeafstand
6 Drejeknap til regulering af styrke
7 Kontrollampe on/off
8 Krog til fastgørelse af modstand
9 Blokeringstap til modstand
10 Udtrækkelig plade
11 Modstand
12 Håndtag til plader
13 Plader
14 Skyder til pladerotering
15 Fjeder til automatisk regulering af grillplader
16 Rist

Grillen er ideel til at skabe en perfekt harmoni indendørs ligesom en grill til udendørs brug, takket være dens lodrette stegning er røgudslippet reduceret og dette tillader at anbringe produktet selv direkte på bordet.
Den lodrette stegning muliggør forberedelse af mad på en sundere måde, og bibeholde hele fødevarens smag, den eventuelle tilstedeværelse af fedtstoffer, vil løbe ned i skuffen, der findes i bunden af grillen. Takket være regulering af pladernes åbning er det muligt at "grill" stege forskellige fødevarer blandt andet: fisk, rejer, mørbrad og bøffer, kylling, lammekoteletter, wienerpølsespyd, pølser.

BRUGERVEJLEDNING

BEMÆRK: Inden apparatet tages i brug, skal beskyttelsesfilmen fjernes hvor den er tilstede.
BEMÆRK: Anbring produktet på en glat, vandret, stabil og godt belyst flade.
- Fjern risten (16) ved at dreje på drejeknappen til regulering af pladeafstanden (5) i medurs retning til maksimal udstrækning, og træk risten ud (16) ved at hive den opad (Fig. 2).
- Drej drejeknappen til regulering af pladeafstanden på ny (5) i modurs retning, for lukning af pladerne.
- Isæt sikket i stikkontakten, tænd for grillen ved at dreje drejeknappen I-O (4); på dette sted vil kontrollampen (7) tændes.
- Ved hjælp af drejeknappen (6), indstilles styrken af stegetemperaturen.

BEMÆRK: Hvis drejeknappen (6) er indstillet på minimum, kan pladen eventuelt ikke tændes. I dette tilfælde, skal man forøge styrken lidt indtil den røde kontrollampe (7) tændes.
- Under opvarmning af pladerne kan i isætte maden der skal steges i grillen (16).

For at opnå en perfekt og ensartet stegning, anbefales det at anbringe maden der skal steges midten på risten (16) og derefter lukke fuldstændigt med den dertil bestemte ring (Fig. 3).
Risten (16) er i besiddelse af fjedre (15) og takket være dem tilpasses afstanden af de to plader alt efter tykkelsen af fødevaren der skal steges.

BEMÆRK: det anbefales kun at stege mad af samme tykkelse samtidigt.

BEMÆRK: anbring maden der skal steges, på en måde at denne stikker ud af risternes huller, for at undgå kontakt af maden kan forårsage røgdannelse under stegning.

- Anbring pladerne med maksimal afstand, ved at dreje drejeknappen til åbning af pladerne i medurs retning (5) (Fig. 2).
- Isæt risten (16), med maden der skal forberedes, indeni apparatet, på den måde at de to fødder på den nederste del, af grillen, sammenføjes perfekt indeni apparatets åbninger. Sæt risterne sammen igen ved at dreje drejeknappen til pladeåbning i modurs retning (5).
- Reguler pladeafstanden (13), alt efter maden der skal forberedes, ved at dreje drejeknappen (5) (Fig. 2).

BEMÆRK: For at undgå røgdannelse, anbefales det ikke at sammensætte modstandene til risterne der indeholder maden der skal forberedes.

Dette system til tilnærmelse/distancering af sidestykkerne giver følgende fordele ved stegningen:

- tilpasning af fødevarens tykkelse ved at holde modstandene i optimal afstand;
- mulighed for at tilnærme/distancere modstandene fra fødevaren og derfor variere stegemodaliteten, alt efter egen smag.

BEMÆRK: Inden man starter stegningen, skal man være sikker på at risten er korrekt isat (16) indeni apparatet, at have blokeret pladen fuldstændigt (13) og anbragt skuffen til fedtopsamling på korrekt måde.

- Under stegning af maden er det muligt at kontrollere stegningen: efter at have åbnet pladerne ved hjælp af drejeknappen (5) (Fig. 2), åbne den højre plade, ved at flytte skyderen til åbning af pladerne opad (14) og dreje den nedad (Fig. 4).

BEMÆRK: Forcer ikke den anden plade for at åbne den.

BEMÆRK: Berør ikke modstandene (11) under apparatets funktion, for at undgå forbrændinger.

Pladeafstanden er også regulerbar når apparatet er i funktion.

For at åbne pladen, bruges udelukkende håndtaget (12), for at undgå forbrændinger.

- Det overskydende fedt deponeres i bakken til fedtopsamling (3) indvendigt i skuffen (2) (Fig. 5) fjernt fra modstandene på den måde at der ikke frembringes røg eller ubehageligt lugte.
- Ved stegetidens slut, slukkes apparatet ved at bringe drejeknappen (4) på 0, stikket trækkes ud af stikkontakten og risten fjernes (16), ved at trække den opad, efter at have åbnet pladerne ved hjælp af drejeknappen (5).

TABEL MED ANBEFALEDE STEGETIDER

BEMÆRK: Det anbefales at bruge stegestykker der har en maksimal tykkelse på 5 cm.

Forberedelse	Vægt	Stegetid
Kotelet (rød)	1 kg	8 min.
Kotelet (halvstegt)	1 kg	10 min.
Kotelet (gennemstegt)	1 kg	12 min.
Auberginer *	8 skiver 2 cm	8 min.
Auberginer *	8 skiver 1 cm	6 min.
Squash *	2 port 1 cm	5 min.
Pølse	10 stk. Mantovana	5 min. med tætte rister + 7 min. med rister med 1 cm
Cikorie	2 port	6-8 min.

Kylling	1 kg	30 min.
Svinekotelet	2 port	12 min.
Peberfrugt	2 port	15 min.
Sværdfisk	2 port (400 gr)	8 min.
Havbars	2 port (300 gr)	14 min.
Guldbrasen	2 port (250 gr)	10 min.
Jomfruhummer	1 port	5 min.

BEMÆRK: Til fødevarer der er specielt fedtrige såsom pølser eller wienerpølser, svinekødsbøffer, eller oksekødsbøffer, rådes der til at anbringe sidestykkerne (13) med en afstand på cirka 0,5-1 cm fra risten (16), for at undgå eventuel røgdannelse.

* For en bedre stegning rådes der til at strø fint salt på de førhen skårede skiver, mindst 10 min inden stegning

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

BEMÆRK: Inden man går videre med rengøring og fjernelsen af delene, skal man sikre sig at apparatet er frakoblet den elektriske strøm og vente til det er kølet af.

BEMÆRK: Dyp aldrig apparatet og den elektriske ledning i vand eller anden form for væske.

- Træk bakken til fedtopsamling ud (3), ved at trække den i det dertil bestemte håndtag (2) (Fig. 6).
- Skyl bakken under rindende vand, uden at bruge slibemidler eller stål “svampe” for ikke at beskadige overfladerne. Brug udelukkende flydende sæbe af eget valg.
- Åbn pladerne (13) og fjern risten (16).
- Frigør modstandene (11) ved at frigive de dertil bestemte kroge (8) fra blokeringstapperne (9) (Fig. 7) og bring dem indad mod; på dette punkt, fjernes pladen (10) ved at trække den opad (Fig. 8).
- Rengør samtlige dele ved udelukkende at bruge en let fugtig klud; til rengøring af risten (16) bruges varmt vand og et normalt opvaskemiddel der ikke er tilsat slibemidler.

BEMÆRK: Efter rengøring, skal samtlige dele tørres fuldstændigt inden de genmonteres, ved udførsel af de førhen nævnte operationer i modsat rækkefølge.

Rengør pladerne (10) ved samtidigt at passe på ikke at deformere dem og anbring dem korrekt igen på deres oprindelige pladser.

Hvis pladerne ikke monteres korrekt efter hvert brug vil grillen ikke kunne tændes.

KÄYTTÖOHJEET

LUE NÄMÄ OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ

Sähkölaitteita käytettäessä on tarpeellista noudattaa varovaisuutta:

- Varmistu siitä, että laitteen jännite on sama kuin käyttämäsi jännite.
- **Älä jätä laitetta vartioimatta sen ollessa liitettynä sähköverkkoon; irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.**
- Älä aseta tai jätä laitetta kuumien paikkojen päälle tai läheisyyteen.
- Käytä laitetta tasaisella ja vakaalla vaakasuoralla pinnalla.
- HUOMIO: grillin yläpuolella tulee olla vapaata tilaa, älä aseta sitä hyllyjen tai tasojen alle.
- Älä jätä laitetta alttiiksi säätiloille (sade, aurinko tms...).
- Varo, ettei liitosjohto kosketa kuumia pintoja.
- Tämä laite ei sovi lasten eikä liikunta- tai aistirajoitteisten tai mielenterveydeltään rajoitteisten henkilöiden käytettäväksi. Kokemattomien tai laitteen toimintaa tuntemattomien käyttäjien tulee käyttää laitetta vain turvallisuudesta vastaavan henkilön valvonnan alaisuudessa.
- Huolehdi, etteivät lapset leiki laitteella.
- ÄLÄ KOSKAAN UPOTA TUOTTEEN RUNKOA, PISTOKETTA TAI LIITOSJOHTOA VETEEN TAI MUIHIN NESTEISIIN, KÄYTÄ NIIDEN PUHDISTUKSEEN KOSTEAA PYYHETTÄ.
- Vältä laitteen kuumiin osiin koskemista. Käytä asianmukaista kädensijaa.
- Käytä laitetta aina kaukana seinistä tai huonekaluista, jotta se ei tahraa tai ylikuumenna sen lähellä olevia pintoja.
- **ÄLÄ NOSTA TAI SIIRRÄ LAITETTA SEN OLLESSA TOIMINNASSA.**
- **IRROTA PISTOKE PISTORASIASTA ENNEN SEN OSIEN LIITTÄMISTÄ TAI IRROTTAMISTA TAI LAITTEEN PUHDISTUSTA MYÖS SILLOIN, KUN LAITE EI OLE TOIMINNASSA.**
- **HUOMIO: LAITETTA EI TULE KÄYTTÄÄ GRILLIHIILTEN TAI MUIDEN POLTTOAINEIDEN KANSSA.**
- Varmista, että kätesi ovat kuivat ennen kuin säädät laitteen katkaisimia tai säätimiä tai kosketat pistoketta tai virtaliittimiä.
- Käytä laitetta kaukana helposti syttyvistä nesteistä, äläkä aseta sitä seinien tai kuumuutta huonosti kestävien pintojen läheisyyteen.
- Tätä laitetta ei tule käyttää erillisten kellojen tai kaukosäätimien avulla.
- Irrota pistotulppa tarttumalla siihen suoraan ja vetämällä se irti pistorasiasta. Älä koskaan irrota pistotulppaa liitosjohdosta vetämällä.
- Älä käytä laitetta jos sen liitosjohto tai pistotulppa ovat vahingoittuneet tai jos laite on muuten viallinen. Siinä tapauksessa vie laite lähimpään valtuutettuun Ariete-huoltoon.
- Sellaisten jatkojohtojen käyttö, jotka eivät ole laitteen valmistajan valtuuttamia, voi aiheuttaa vahinkoja ja onnettomuuksia.
- Jos liitosjohto on vahingoittunut, se tulee vaihtaa valmistajan tai valmistajan valtuuttaman huoltopalvelun tai samanlaisen pätevyyden omaavan henkilön toimesta, jotta riskeiltä vältyttäisiin.
- Laite on tarkoitettu AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tai teollisiin tarkoituksiin.
- Tämä laite on direktiivin 2006/95/EY mukainen.
- Kaikki käyttäjän tuotteeseen tekemät muutokset, joita valmistaja ei ole erikseen hyväksynyt, saattavat heikentää laiteturvallisuutta ja tuotteen käyttötakuuta.
- Kun laite on päätetty poistaa käytöstä ja heittää pois, on suositeltavaa saattaa se toimintakyvyttömäksi poistamalla liitosjohto. Lisäksi on suositeltavaa tehdä vaarattomiksi sellaiset laitteen osat, jotka saattavat aiheuttaa vaaratilanteita erityisesti lapsille, jotka mahdollisesti käyttävät laitetta leikeissään.
- Pakkausmateriaaleja ei tule jättää lasten ulottuville, sillä ne saattavat aiheuttaa vaaratilanteita.

SÄILYTTÄKÄÄ NÄMÄ OHJEET

LAITTEEN KUVAUS (Kuva 1)

1 Halsterin lukitusrengas
2 Keruualustan kädensija
3 Rasvan keruualusta
4 I-O (on-off) -nuppi
5 Kypsennyslevyjen etäisyyden säätönuppi
6 Voimakkuuden säätönuppi
7 Merkkivalo on/off
8 Vastuksen pysäytyskoukku
9 Vastuksen kiinnitystappi
10 Irrotettava levy
11 Vastus
12 Kypsennyslevyn kädensija
13 Kypsennyslevy
14 Kypsennyslevyjen siirtonostin
15 Halsterin automaattinen säätöjousi
16 Halsteri

Grilli on sopii ihanteellisesti luomaan kotiin aidon grillaustunnelman, sillä pystyasentoisen kypsennyksen ansiosta sen savuaminen vähenee ja tuote voidaan asentaa jopa suoraan pöytään.
Pystyasentoisen kypsennyksen ansiosta ruoka voidaan kypsentää terveellisesti säilyttämällä samalla ruoan maukkuuden, sillä rasvat valuvat grillin alaosassa olevaan laatikkoon. Kypsennyksen etäisyyden säätömahdollisuuden ansiosta on mahdollista ”grillata” monia erilaisia elintarvikkeita kuten kalaa, hummeria, fileetä ja pihvejä, kanaa, lampaankyljystä, vartaita, nakkeja, makkaroita.

KÄYTTÖOHJEET

HUOMIO: Ennen kuin käytät laitetta, poista suojakalvot laitteen osista.
HUOMIO: Aseta tuote vaakasuoralle, vakaalle ja hyvin valaistulle tasolle.

- Irrota halsteri (16) kääntäen kypsennyslevyjen etäisyyden säätönuppia (5) myötäpäivään mahdollisimman auki, ja vedä halsteri irti (16) ylöspäin (Kuva 2).
- Käännä uudelleen kypsennyslevyjen etäisyyden säätönuppia (5) vastapäivään niin, että kypsennyslevyt sulkeutuvat.
- Aseta pistoke pistorasiaan, käynnistä grilli kääntäen nuppia I-O (4); näin merkkivalo (7) syttyy.
- Säädä kypsennyksen lämmön voimakkuus säätönupin (6) avulla.

HUOMIO: Mikäli säätönuppi (6) on asetettu minimiasentoon, kypsennyslevy ei ehkä syty. Lisää tässä tapauksessa hieman voimakkuutta, kunnes punainen merkkivalo (7) syttyy.

- Kypsennyslevyjen kuumumisen aikana voit asettaa kypsennettävät ruoat halsteriin (16).
  Täydellisen ja tasaisen kypsennyksen aikaansaamiseksi on suositeltavaa asettaa kypsennettävät ruoat halsterin (16) keskiosaan ja sulkea oikein sen lukitusrengas (Kuva 3).
  Halsterissa (16) on jouset (15), joiden ansiosta se muokkautuu kypsentämään eripaksuisia ruokia.

HUOMIO: on suositeltavaa kypsentää samanaikaisesti vain paksuudeltaan samanlaisia ruoka-aineita.
HUOMIO: aseta kypsennettävät ruoat niin, etteivät ne ole halsterin reunojen ulkopuolella, jotta kypsennyksen aikana ei muodostuisi savua ruoan koskiessa vastuksiin.

- Avaa kypsennyslevyt mahdollisimman auki kääntäen kypsennyslevyjen etäisyyden säätönuppia (5) (Kuva 2).

- Aseta halsteri (16) kypsennettävän ruoan kanssa laitteen sisälle niin, että halsterin alaosan jalakkeet sopivat laitteen sisällä oleviin koloihin. Sulje kypsennyslevyt kääntäen niiden etäisyyden säätönuppia (5).
- Säädä kypsennyslevyjen (13) etäisyyys kääntäen nuppia (5) kypsennettävän ruoan vaatimusten mukaan (Kuva 2).

HUOMIO: On suositeltavaa pitää vastukset erillään halsterista, jossa on kypsennettäviä ruokia.
Grillauspuolten liikkuttamismahdollisuus lähelle/kauas mahdollistaa kypsennyksen aikana:

- eripaksuisten ruokien grillaamisen niin, että vastukset ovat parhaalla mahdollisella etäisyydellä;
- siirtää vastuksia lähelle/kauas kypsennettävästä ruoasta ja kypsennyksen oman maun mukaan.

HUOMIO: Ennen kypsennyksen aloittamista varmista, että halsteri (16) on oikein asetettu laitteen sisälle, kypsennyslevy (13) on oikein lukittu, ja rasvan keruualusta on oikein paikoillaan.

- Kypsennyksen aikana on mahdollista tarkistaa ruokien kypsyys: kun levyt on avattu nupin (5) (Kuva 2) avulla, avaa oikeanpuoleinen levy nostamalla kypsennyslevyjen avausnostinta (14) ja kääntämällä sitä alaspäin (Fig. 4).

HUOMIO: Älä yritä avata toista levyä väkivalloin.
HUOMIO: Älä kosketa vastuksia (11) laitteen toiminnan aikana, jotta palovammoilta vältyttäisiin.
Kypsennyslevyjen etäisyyttä voidaan säätää myös laitteen toiminnan aikana.
Avaa kypsennyslevy ainoastaan kädensijasta (12), jotta palovammoilta vältyttäisiin.

- Ylimääräinen rasva kerääntyy rasvan keruualustalle (3) laatikon (2) sisälle (Kuva 5) kauas vastuksista niin, ettei savua ja pahaa hajua muodostu.
- Kypsennyksen loputtua sammuta laite kääntämällä nuppi (4) asentoon O, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota halsteri (16) vetämällä se ylöspäin sen jälkeen, kun kypsennyslevyt on avattu nupin (5) avulla.

SUOSITELTUJEN KYPSENNYSAIKOJEN TAULUKKO

HUOMIO: On suositeltavaa kypsentää korkeintaan 5 cm paksuisia ruoka-aineita.

Valmistettava ruoka	Paino	Kypsennysaika
Kyljys (verinen)	1 kg	8 min
Kyljys (puolikypsä)	1 kg	10 min
Kyljys (kypsä)	1 kg	12 min
Munakoiso *	8 siivua 2 cm	8 min
Munakoiso *	8 siivua 1 cm	6 min
Kesäkurpitsa *	2 annosta 1 cm	5 min
Makkara	10 kpl (paksu)	5 min levyt lähellä halsteria + 7 min levyt 1 cm etäisyydellä
Sikurisalaatti	2 annosta	6-8 min
Kana	1 kg	30 min
Sian kyljys	2 annosta	12 min
Paprika	2 annosta	15 min
Miekkakala	2 annosta (400 gr)	8 min
Meriahven	2 annosta (300 gr)	14 min
Hammasahven	2 annosta (250 gr)	10 min
Jättikatkarapu	1 annos	5 min

HUOMIO: Kypsennettäessä erityisen rasvaisia ruokia, kuten makkaroita, sian- tai naudankyljyksiä, on suositeltavaa asettaa levyt (13) noin 0,5-1 cm etäisyydelle halsterista (16), jotta savun muodostumiselta vältyttäisiin.

* Parhaimman kypsennystuloksen aikaansaamiseksi on suositeltavaa ripotella viipaleille hienoa suolaa ainakin 10 min ennen kypsennystä.

PUHDISTUS JA HUOLTO

HUOMIO: Ennen puhdistuksen aloittamista ja laitteen osien irrottamista on syytä varmistaa, että laite on irti sähkövirrasta ja odottaa, että se on jäähtynyt.
HUOMIO: Älä oskaan upota laitetta tai liitosjohtoa veteen tai muihin nesteisiin.
- Vedä ulos rasvan keruualusta (3) vetämällä sitä sen kädensijasta (2) (Kuva 6).
- Huuhtele alusta juoksevan veden alla, mutta älä käytä hankaavia pesuaineita tai teräksisiä hankaussieniä, jotta pinta ei vahingoittuisi. Käytä ainoastaan nestemäisiä pesuaineita.
- Avaa kypsennyslevyt (13) ja irrota halsteri (16).
- Irrota vastukset (11) vapauttamalla niiden pysäytyskoukut (8) kiinnitystapeista (9) (Kuva 7) ja siirrä niitä sisäänpäin; irrota levy (10) vetämällä sitä ylöspäin (Kuva 8).
- Puhdista kaikki osat käyttämällä kosteaa pyyhettä; puhdista halsteri (16) lämpimällä vedellä ja tavallisella astianpesuaineella, joka ei hankaa halsteria.

HUOMIO: Kuivaa kaikki osat huolellisesti puhdistuksen jälkeen ennen niiden asettamista takaisin paikoilleen, suorittaen edellä kuvatut toimenpiteet käänteisessä järjestyksessä.
Puhdista levyt (10) varoen, jotta niiden muoto ei muuttuisi ja aseta ne oikein alkuperäiseen asentoon.
Mikäli levyjä ei asenneta oikein paikoilleen käytön jälkeen, grilli ei toimi.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZECZYTAĆ TE ZALECENIA PRZED UŻYCIEM.

Używając przyrządy elektryczne należy zastosować odpowiednie zabezpieczenia, między innymi:

- Upewnić się, czy napięcie elektryczne w przyrządzie odpowiada temu w waszej sieci elektrycznej.
- **Nie pozostawiać przyrządu bez opieki wtedy, gdy podłączony jest do sieci elektrycznej; odłączyć go po każdym użytkowaniu.**
- Nie pozostawiać przyrządu ponad lub blisko źródeł ciepła.
- Podczas użytkowania ustawiać przyrząd w płaszczyźnie poziomej, stabilnej i dobrze oświetlonej.
- UWAGA: górna część rusztu musi być swobodna, nie ustawiać przyrządu pod szafkami zawieszonymi lub na podestach.
- Nie pozostawiać przyrządu wystawionego na działanie czynników atmosferyczych (deszcz, słońce, itp...).
- Uważać, czy przewód elektryczny nie dotyka gorących powierzchni.
- Ten przyrząd nie jest przystosowany do użytkowania przez osoby upośledzone fizycznie, czuciowo lub umysłowo (wliczając w to dzieci). Użytkownicy, bez doświadczenia i nie znający przyrządu lub którzy nie otrzymali odpowiednich zaleceń dotyczących użytkowania przyrządu będą musiały być nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Należy uważać na dzieci, aby być pewnym, że nie bedą bawiły się przyrządem.
- NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU PRZYRZĄDU, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DO ICH CZYSZCZENIA.
- Unikać dotykania gorących części przyrządu. Używać odpowiedniej rączki.
- Dla uniknięcia poplamienia lub rozgrzewania otaczających powierzchni, podczas użytkowania należy trzymać zawsze przyrząd daleko od ścian i mebli.
- **NIE UNOSIĆ LUB PRZESTAWIAĆ PRZYRZĄDU PODCZAS FUNKCJONOWANIA.**
- **TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYŃCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.**
- **UWAGA: TEN PRZYRZĄD NIE MOŻE BYĆ STOSOWANY NA WĘGIEL LUB PODOBNE PALIWO.**
- Upewnić się, przed dotknięciem wtyczki i połączeń zasilających, czy macie zawsze przed użytkowaniem ręce dobrze wysuszone lub wyregulować wszystkie wyłączniki znajdujace się na przyrządzie.
- Używać przyrząd w oddaleniu od płynów łatwozapalnych; nie przystawiać go do ścian lub materiałów nieodpornych na wysokie temperatury.
- Nie przewidziano użytkowania tego domowego przyrządu elektrycznego przy pomocy timerów lub telenadajników zewnętrznych.
- Dla odłączenia wtyczki, należy objąć ją bezpośrednio i odłączyć od gniazdka na ścianie. Nie odłączać nigdy wtyczki ciągnąc ją za przewód.
- Nie używać przyrządu, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone, lub jeżeli sam przyrząd okazuje się uszkodzony; w tym przypadku należy dostarczyć go do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.

- Użycie przedłużaczy elektrycznych nie zalecanych przez producenta przyrządu może powodować uszkodzenia lub wypadki.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub jego obsługę techiczną lub przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w sposób zapobiegający powstaniu wszelkiego ryzyka.
- Przyrząd został zaprojektowany TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być przeznaczony do użytku handlowego lub przemysłowego.
- Ten przyrząd jest zgodny z dyrektywą 2006/95/CEE.
- Ewentualne zmiany tego produktu, nieuzgodnione wyraźnie z producentem, mogą powodować spadek bezpieczeństwa i utratę gwarancji użytkowania z winy użytkownika.
- W momencie podjęcia decyzji o zniszczeniu jako odpad tego przyrządu, zaleca się uczynienie go niezdolnym do pracy poprzez odcięcie przewodu zasilającego. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych części przyrządu, które mogłyby stanowić zagrożenie, szczególnie dla dzieci, które mogłyby używać tego przyrządu dla własnych zabaw.
- Składniki opakowania nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci jako potencjalne źródło zagrożenia.

PRZECHOWYWAĆ TE ZALECENIA.

OPIS PRZYRZĄDU (Rys. 1)

1 Pierścień blokujący płytki rusztu
2 Rączka szufladki
3 Pojemnik zbierający tłuszcze
4 Przełącznik I-O (on-off)
5 Przełącznik regulacji odległości płytek
6 Przełącznik regulacji mocy
7 Lampka kontrolna on/off
8 Zaczep stałego opornika
9 Trzpień blokujący opornika
10 Płytka wyjmowana
11 Opornik
12 Rączka płytek
13 Płytki
14 Wskaźnik obracania płytek
15 Sprężyny regulacji automatycznej płytek rusztu
16 Ruszt

Grill jest idealny dla stworzenia także w domu perfekcyjnej harmonii kominka na swieżym powietrzu, dzięki pieczniu w pozycji pionowej i zmniejszonemu wydzielaniu się dymu, który umożliwia ustawienie urządzenia także bezpośrednio na stole.
Pieczenie w pozycji pionowej pozwala na smażenie potraw w zgodzie z wymaganiami zdowotnymi, zachowując cały smak pożywienia, starając się spowodować spłynięcie ewentualnych tłuszczy do pojemnika, znajdującego się na dnie grilla. Dzięki swojej regulacji rozwarcia płytek można przygotowywać “na grillu” różnorodne pożywienie, a między innymi: ryby, raki, polędwice i befsztyki, kurczaki, kotlety z jagnięcia, szaszłyki z kiełbasek, kiełbasę.

ZALECENIA UŻYTKOWE.

UWAGA: Przed użyciem przyrządu, zdjąć opakowania zabezpieczające tam się znajdujące.

UWAGA: Ustawić produkt na gładkim, poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym podłożu.

- Zdjąć ruszt (16) obracając pokrętłem do regulacji odległości płytek (5) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do maksymalnego rozwarcia, i ściągnąć ruszt (16) wyciągając go ku górze. (Rys. 2).
- Obrócić ponownie pokrętło regulujące odległość płytek (5) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby przymknąć płytki.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka prądu, włączyć ruszt obracając pokrętło I-O (4); w tym momencie lampka kontrolna (7) się zapali.
- Przy pomocy pokrętła (6), zaprogramować moc temperatury smażenia.

UWAGA: Jeżeli przełącznik (6) jest ustawiony na minimum, płytka mogłaby się nie włączyć. W takim przypadku należy zwiększyć nieznacznie moc, do momentu, gdy czerwona lampka kontrolna (7) się nie zapali.

- Podczas rozgrzewania płytek możecie włożyć pożywienie do smażenia na ruszcie (16). Dla smażenia doskonałego i równomiernego zaleca się ułożyć artykuły do pieczenia w środku rusztu (16) i zamknąć go dokładnie przy pomocy odpowiedniego pierścienia (Fig. 3). Ruszt (16) wyposażony jest w sprężyny (15) dzięki, którym ustawia się dystans pomiedzy dwoma płytkami na podstawie grubości produktu do pieczenia.

UWAGA: zaleca się smażyć jednocześnie tylko potrawy w porcjach o tej samej grubości.

UWAGA: układać potrawy do smażenia, starając się, aby nie wydostawały się z otworów rusztu, i aby podczas smażenia nie dochodziły do kontaktu z opornikami i nie powodowały tworzenia się dymu.

- Ustawić w pozycji maksymalnego rozwarcia dwie płytki, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara pokrętło otwierania płytek (5) (Rys. 2).
- Wstawić ruszt (16), z pożywieniem do smażenia, do środka przyrządu, w taki sposób, aby dwie stopki w części dolnej rusztu, zmieszczą się dokładnie w odpowiednie otwory wewnątrz przyrządu. Przybliżyć dwie płytki obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara pokrętło otwierajace płytki (5).
- Regulować odległość między płytkami (13), w zależności od potraw do pieczenia, obracając pokrętło (5) (Rys. 2).

UWAGA: Dla uniknięcia powstawania dymu, zaleca się nie włączać oporników dla rusztu wypełnionego surowcem do smażenia.

Ten system przybliżania/oddalania płytek przedstawia sobą następujące zalety smażenia:

- przystosowanie do grubości produktów spożywczych zachowując oporność przy maksymalnej odległości;
- możliwość przybliżania/oddalania oporników od potrawy a w związku z tym zmieniać sposoby pieczenia , w oparciu o własne gusty.

UWAGA:Przed przystąpieniem do smażenia, upewnić się czy włożyliśmy prawidłowo ruszt (16) wewnątrz przyrządu, zablokowaliśmy poprawnie płytkę (13) i ustawiliśmy właściwie pojemnik zbierający tłuszcze.

- Podczas smażenia potraw można kontrolować stan smażenia po odchyleniu płytek przy pomocy pokrętła (5) (Rys. 2), odchylić prawą płytkę, przesuwając do góry wskaźnik otwarcia płytek (14) i obracając go w stronę ku dołowi (Rys. 4).

UWAGA: Nie używać siły dla otworzenia drugiej płytki.

UWAGA: Nie dotykać oporników (11) podczas funkcjonowania przyrządu, dla uniknięcia przypalenia.

Odległość pomiędzy płytkami jest regulowana także wtedy, gdy przyrząd nie działa.
Dla otwarcia płytki, należy korzystać wyłącznie z pokrętła (12), w taki sposób, aby unikać przypalenia.

- Tłuszcze w nadmiarze zbierają się w pojemniku zbierającym tłuszcze (3) wewnątrz szufladki (2) (Rys. 5) daleko od oporników w taki sposób, aby nie wywoływać dymu lub nieprzyjenych zapachów.
- Po zakończeniu pieczenia, należy wyłączyć przyrząd przestawiając przełącznik (4) na O, wyjąć wtyczkę z gniazdka prądowego i wyjąć ruszt (16), wyjmując w kierunku ku górze, po uchyleniu płytek za pomocą przełącznika (5).

TABELA ZALECANYCH CZASÓW PIECZENIA

UWAGA: Zaleca się stosować potrawy do smażenia o grubości maksymalnej 5 cm.

Przygotowanie	Ciężar	Czas pieczenia.
Schab (krwista)	1 kg	8 min.
Schab (średnio wypieczony)	1 kg	10 min.
Scab (dobrze wypieczony)	1 kg	12 min.
Bakłażany *	8 porcji 2 cm	8 min.
Bakłażany *	8 porcji 1 cm	6 min.
Cukinia *	2 porcji 1 cm	5 min.
Kiełbasa	10 porcji Mantovana	5 min. z rusztami blisko położonymi+ 7 min. z rusztami w odległości 1 cm
Cykoria	2 porcje	6-8 min.
Kurczak	1 kg	30 min.
Wieprzowy antrykot	2 porcje	12 min.
Papryka	2 porcje	15 min.
Miecznik	2 porcje (400 gr)	8 min.
Labraks	2 porcje (300 gr)	14 min.
Dorada	2 porcje (250 gr)	10 min.
Homary	1 porcja	5 min.

UWAGA: Dla potraw specjalnie bogatych w tłuszcze jak kiełbasa lub parówka, befsztyk wieprzowy, lub cielęcy, zaleca się ustawienie oporników (13) w odległości około 0,5-1 cm od rusztu (16), aby tym sposobem unikać ewentualnego tworzenia się dymu.

* Dla uzyskania lepszego efektu pieczenia, zaleca się po pocięciu potrawy na porcje, posypanie ich drobną solą, co najmniej na 10 min przed rozpoczęciem pieczenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: Przed przystąpieniem do czyszczenia, odłączając składniki, upewnić się, że odłączyliśmy przyrząd od sieci elektrycznej i odczekać, aż będzie chłodny.

UWAGA: Nie zanurzać nigdy przyrządu i przewodu elektrycznego w wodzie lub innych płynach.

- Wyjąć pojemnik zbierający tłuszcze (3), ciągnąc go za odpowiednią rączkę (2) (Rys. 6).
- Spłukać pojemnik strumieniem wody, bez używania środków ściernych lub "łopatek" metalowych, aby nie zniszczyć powierzchni. Używać wyłącznie mydeł w płynie przez Was wybranych.
- Otworzyć płytki (13) i wyjąć ruszt (16).
- Odłaczyć oporniki (11) zwalniajac odpowiednie uchwyty (8) z trzpieni blokujących (9) (Rys. 7) i przesunąć je do środka; w tym momencie, wyjąć płytkę (10) pociągając ją ku górze (Rys. 8).
- Wyczyścić wszystkie składniki używając wyłącznie lekko wilgotnej szmatki; dla oczyszczenia rusztu (16) należy używać gorącej wody i normalnego środka piorącego do naczyń nie zawierającego składników trących.

UWAGA: po czyszczeniu, wysuszyć dokładnie każdy składnik przed ponownym zamontowaniem, wykonując w odwrotnej kolejności operacje opisane wcześniej.

Czyścić płytki (10) pamiętając, aby ich nie deformować i ustawić je dokładnie w ich wyjściowej pozycji.

Jeżeli płytki nie zostaną właściwie zamocowane po każdym użyciu, ruszt się nie włączy.

ÖNEMLİ UYARILAR

İLK KULLANIMDAN ÖNCE BU TALİMATLARI OKUYUNUZ.

Elektrikli ev aletlerini kullanırken bazı önlemlerin alınması gerekmektedir, bu önlemlerden bazıları:

- Cihazın elektrik voltajının, evinizdeki elektrik ağı voltajına uygun olduğundan emin olunuz.
- **Cihazınızı elektrik ağına takılı olduğu halde gözetimsiz bırakmayınız, her kullanımdan sonra elektrik ağından çekiniz.**
- Cihazınızı ısı kaynaklarının üstüne veya yakınına koymayınız.
- Cihazınızı kullanırken düz, sağlam ve iyi aydınlatılmış bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- DİKKAT: ızgaranın üst kısmı serbest şekilde olmalıdır, rafların veya asma dolapların alt kısmına yerleştirmeyiniz.
- Cihazınızı atmosfer ajanlarına (yağmur, güneş vb...) maruz bırakmayınız.
- Elektrik kablosunun sıcak yüzeyler ile temas halinde bulunmamasına dikkat ediniz.
- Bu cihaz fiziki, sensoriyel ve akli dengesi yerinde olmayan kimseler (çocuklar dahil olmak üzere) tarafından kullanılmaya uygun değildir. Deneyimi olmayan ve cihazı kullanmayı bilmeyen kimseler veya cihazın kullanımına ilişkin kullanım talimatlarını bilmeyen kimselerin cihazı kullanmaları durumunda, bu kimselerin güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından gözetimde bulunması gerekliliği mevcuttur.
- Çocukların cihazı bir oyun aracı olarak kullanmalarını engellemek üzere gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- ASLA MOTOR GÖVDESİNİ, ELEKTRİK KABLOSUNU VE FİŞİNİ SU VEYA DİĞER SIVILAR İÇİNE DALDIRMAYINIZ, BUNLARIN TEMİZLİĞİ İÇİN NEMLİ BİR BEZ KULLANINIZ.
- Cihazın sıcak kısımlarına dokunmaktan kaçınınız. Bunun için ilgili sapı kullanınız.
- Yakında bulunan yüzeylerin lekelenmelerini veya fazla ısınmalarını engelleyebilmek üzere, kullanımı esnasında cihazınızı daima mobilya ve duvarlardan uzak tutunuz.
- **CİHAZINIZ ÇALIŞIYOR İKEN YERİNDEN KALDIRMAKTAN VE YERİNİ DEĞİŞTİRMEKTEN KAÇININIZ.**
- **CİHAZ ÇALIŞMIYOR OLDUĞU TAKİRDE DAHİ, CİHAZIN PARÇALARINI TAKIP ÇIKARMADAN ÖNCE VEYA TEMİZLİK İŞLEMLERİNE BAŞLAMADAN ÖNCE, FİŞİNİ ELEKTRİK BESLEME PRİZİNDEN ÇEKİNİZ.**
- **DİKKAT: BU CİHAZ KÖMÜR VEYA BENZERİ YANICI MADDELER İLE BİRLİKTE KULLANILAMAZ.**
- Cihazı kullanmadan önce veya cihaz üzerinde bulunan düğmeleri kullanmadan önce veya fiş ile elektrik besleme bağlantılarına dokunmadan önce ellerinizin iyice kuru olduğundan daima emin olunuz.
- Cihazınızı yanıcı sıvılardan uzakta kullanınız; ısıya dayanıklı olmayan duvar veya malzemelerin yakınına yerleştirmeyiniz.
- Bu elektrikli ev aletinin bir dış timer mekanizması veya dış uzaktan kumanda sistemleri ile kullanımı öngörülmemektedir.
- Fişi prizden çekmek için, doğrudan fişi tutunuz ve duvardaki prizden çekiniz. Asla kabloyu çekiştirmek suretiyle fişi çekmeyiniz.
- Cihazınızı, elektrik kablosu veya fişi veya cihazın kendisi hasarlı olduğu takdirde asla kullanmayınız; bu durumda en yakın Yetkili Teknik Servis'e götürünüz.
- Üretici tarafından onaylanmamış elektrik uzatma kablolarının kullanımı hasar ve kazalara sebebiyet verebilir.
- Besleme kablosu hasarlı ise, her tür riski engellemek üzere kablonun değiştirilmesi işlemi Üre-

tici firma veya yetkili teknik servis veya aynı kalifiyede bir kimse tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Bu cihaz, sadece EV İÇİ KULLANIM amaçlı olarak üretilmiş olup, ticari veya sanayi alanlarda kullanımı uygun bulunmamaktadır.
- Bu cihaz elektromanyetik uygunluk ile ilgili CEE 2006/95 direktifine uygundur.
- Bu cihaza üretici tarafından özellikle belirtilmemiş olası modifikasyonların uygulanması, kullanıcın güvenliğinin zarar görmesine ve cihazın garantisinin sona ermesine neden olabilecektir.
- Bu cihazı katı atık olarak çöpe atmaya karar verdiğinizde, besleme kablosunu keserek çalışmaz hale getirmeniz tavsiye edilmektedir., bunun dışında, özellikle çocuklar için -ki cihazı oyuncak olarak kullanabilirler; cihazın tehlike arz edebilecek kısımlarını zararsız hale getirmeniz tavsiye edilmektedir.
- Ambalaj malzemeleri tehlike yaratabileceği düşüncesiyle çocukların ulaşabilecekleri yerlere bırakılmamalıdır.

BU TALİMATLARI MUHAFAZA EDİNİZ.

CİHAZIN TANIMI (Şekil 1)

1 Izgaraları bloke eden halka
2 Tepsi tutacağı
3 Yağların toplanıldığı tepsi
4 I-O (on-off) manivelası
5 Izgara levhalarının uzaklığını ayarlama manivelası
6 Güç ayarlama manivelası
7 on/off ikaz lambası
8 Rezistansı sabitleme kancası
9 Rezistansın blokajını sağlayan mil
10 Portatif plaka
11 Rezistans
12 Izgara levhalarının sapı
13 Izgara levhaları
14 Izgara levhalarının döndürülmesini sağlayan düğme
15 Izgaraların otomatik ayarlama yayları
16 Izgara

Elektrikli ızgaranız, açık havada yapılan barbekünün mükemmel harmonisini ev içinde yaratabilmek için idealdir, dikey pişirme özelliği sayesinde duman çıkışı son derece az olmakta olup, bu sayede cihazınızı yemek masası üstünde bile kullanmanıza olanak sağlamaktadır.
Gıda maddelerinin dikey olarak pişirilmesi, gıdaların sağlıklı bir şekilde pişmelerine olanak sağlamaktadır, ayrıca gıda maddelerinin tüm doğal tatlarını korumaya da yardımcı olmaktadır. Mevcut bulunan yağlar, eriyerek elektrikli ızgaranızın alt kısmına yerleştirilmiş çekmece içerisinde birikmeye başlayacaktır. Izgara levhalarının ayarlanabilir açılma özellikleri sayesinde çok çeşitli gıda maddelerini “barbekü” tarzı pişirmek mümkün olmaktadır: balık, karides, biftek, tavuk, kuzu, şiş, sosis, sucuk gibi.

KULLANIM TALİMATLARI

DİKKAT: Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce, mevcut koruyucu şeffaf folyoyu çıkartınız.
DİKKAT: Cihazı, düz, yatay, sağlam ve iyi aydınlatılmış bir zemin üzerine yerleştiriniz.

- Izgarayı (16) yerinden çıkartınız, bunun için ızgara levhaları arasındaki uzaklığı ayarlamaya yarayan manivela (5)yı saat yönü istikametinde sonuna kadar çevirmek suretiyle ızgarayı (16) yukarıya doğru kaldırarak yerinden çıkartınız (Şekil 2).
- Izgara levhaları arasındaki uzaklığı ayarlamaya yarayan manivela (5)yı yeniden ama bu sefer saat yönünün tersi istikametinde çevirerek ızgara levhalarını kapatınız.
- Fişi, elektrik prizine takınız, I-O (4) manivelasını çevirmek suretiyle ızgarayı çalıştırınız; bu noktada ikaz lambası (7) yanmaya başlayacaktır.
- Manivelayı (6) kullanmak suretiyle, arzu ettiğiniz pişirme sıcaklığı için uygun gücü ayarlayınız.

DİKKAT: Manivela (6) minimum seviyeye ayarlandığı takdirde, ızgaranın çalışmaya başlamaması mümkündür. Böyle bir durumda, kırmızı ikaz lambası (7) yanıncaya kadar gücü hafifçe arttırınız.

- Izgara levhalarının ısınmaları sürecinde pişirilecek gıda maddelerini ızgara (16) içerisine yerleştiriniz.

  Homojen ve mükemmel bir pişirme sağlamak için, pişirilecek gıda maddelerinin ızgaranın (16) orta kısmına konulması ve ilgili halkanın (Şekil 3) yardımıyla iyice kapatılması tavsiye olunur.
  Izgara (16) yaylara (15)sahiptir, bunlar sayesinde iki ızgara levhası arasındaki mesafeyi pişirilecek gıda maddesinin kalınlığına uygun olacak şekilde ayarlamanız mümkün olacaktır.

DİKKAT: Aynı kalınlıktaki gıda maddelerinin beraberce aynı zamanda pişirilmeleri tavsiye olunur.

DİKKAT: Pişirilecek gıda maddelerini, ızgaranın deliklerinden çıkmamalarına dikkat edecek şekilde, yerleştiriniz ki, pişirme esnasında gıda maddelerinin rezistanslara temas etmeleri ve bunun akabinde duman oluşumuna sebebiyet vermeleri engellenmiş olsun.

- Izgara levhalarını aralarındaki mesafe son limite gelinceye kadar ızgara levhaları açma manivelası (5) nı saat yönü istikametinde çevirmek suretiyle açınız (Şekil 2).
- Izgarayı (16) içinde pişirilecek gıda maddeleri olduğu halde, cihazın iç kısmındaki yerine yerleştiriniz. Bunu yaparken, ızgaranın alt kısmında bulunan iki küçük çıkıntının çihaz içinde bulunan açıklıklara içine tam olarak yerleşmesine dikkat ediniz. Izgara levhaları açma manivelası (5) nı saat yönünün tersi istikametinde çevirmek suretiyle ızgaraları birbirlerine yaklaştırınız.
- Izgara levhalarının arasındaki mesafeyi (13) pişirilecek gıda maddelerine uygun olacak şekilde ayarlayınız, bunun için manivelayı (5) çeviriniz (Şekil 2).

DİKKAT: Duman çıkışını engelleyebilmek üzere, pişirilecek gıda maddelerinin ızgara rezistanslarına temas etmemelerine dikkat edilmesi tavsiye olunur.

İki ızgaranın birbirnden uzaklaştırılması veya birbirine yakınlaştırılması pişirme üzerinde aşağıda sıralanmış avantajlar sağlayabilmektedir:

- rezistansların ideal uzaklığı korunmakta iken, pişirilecek gıda maddelerinin kalınlıklarına göre ayarlama yapabilme;
- rezistansları gıda maddesinden uzaklaştırma veya yakınlaştırma imkanı bu sayede pişirme modalitesini zevkinize göre çeşitlendirme fırsatı.

DİKKAT: Pişirmeye başlamadan önce, ızgarayı (16) cihazın iç kısmına doğru olarak yerleştirmiş olduğunuzdan, ızgara levhalarını (13) doğru bir şekilde bloke etmiş olduğunuzdan ve yağ toplayıcı çekmeceyi yerine doğru bir şekilde yerleştirmiş olduğunuzdan emin olunuz.

- Gıda maddelerinin pişirilmesi esnasında, pişmenin kontrol edilmesi de mümkündür: ilgili manivelayı (5) kullanmak suretiyle ızgara levhalarını açtıktan sonra (Şekil 2), sağda bulunan levhayı açınız, bunun için ızgara levhası açma düğmesini (14) yukarıya doğru kaldırıp, aşağıya doğru döndürünüz (Şekil 4).

DİKKAT: Açmak için diğer ızgarayı zorlamayınız.

DİKKAT: Çalışma süreleri boyunca rezistanslara (11) dokunmayınız, böylece yanıklara sebebiyet vermemiş olursunuz.

Izgara levhaları arasındaki mesafe, cihazın çalışması esnasında dahi mümkün olabilmektedir.

Izgarayı açmak için, yanıklara sebebiyet vermemek için mutlaka ilgili sapı (12) kullanınız.
- Fazla miktarda bulunan yağlar, çekmece (2) içerisinde bulunan yağ toplama tepsisi (3) içinde toplanacaklardır (Şekil 5). Yağlar bu şekilde rezistanslardan uzak tutulmuş olduklarından, duman veya kötü koku yaratmaları engellenmiş olmaktadır.
- Pişme süreci sonunda, cihazınızı ilgili manivelayı (4) O üzerine getirmek suretiyle kapatınız, fişini elektrik prizinden çekiniz ve ilgili manivelayı (5) kullanmak suretiyle ızgara levhalarını açtıktan sonra ızgarayı (16) yukarıya doğru kaldırmak suretiyle yerinden çıkartınız.

ÖNERİLEN PİŞİRME SÜRELERİ TABELASI

DİKKAT: Pişirilecek gıda maddelerinin maksimum 5 cm kalınlığında olmalarına dikkat edilmesi tavsiye olunur.

Malzemeler	Miktar	Pişirme süresi
Biftek (Kanlı)	1 kg	8 dak.
Biftek (orta pişmiş)	1 kg	10 dak.
Biftek (iyi pişmiş)	1 kg	12 dak.
Patlıcan *	8 dilim 2 cm	8 dak.
Patlıcan *	8 dilim 1 cm	6 dak.
Kabak *	2 pors. 1 cm	5 dak.
Sucuk	10 parça	5 dak. Izgaralar yakın iken + 7 dak. Izgaralar 1 cm mesafede iken
Hindibağ	2 pors	6-8 dak.
Tavuk	1 kg	30 dak.
Pirzola	2 pors	12 dak.
Biber	2 pors	15 dak.
Kılıç Balığı	2 pors (400 gr)	8 dak.
Levrek	2 pors (300 gr)	14 dak.
Çupra	2 pors (250 gr)	10 dak.
Büyük Karides	1 pors	5 dak.

DİKKAT: Örneğin sucuk, sosis, domuz veya dana bifteği gibi aşırı miktarda yağ içeren gıda maddeleri için, olası duman çıkışını engelleyebilmek için, ızgara levhalarını (13) ızgaradan (16) 0,5 - 1 cm uzaklığa yerleştirmeniz tavsiye olunur.

* Daha iyi bir pişirme elde etmek için, gıda maddeleri dilimlere kesildikten sonra, pişirmeye başlamadan en az 10 dakika kadar önce üzerlerine mutfak tuzu serpilmeleri tavsiye olunur.

TEMİZLİK VE BAKIM

DİKKAT: Temizlik işlemlerine ve cihazın parçalarını yerlerinden çıkartmaya başlamadan önce, cihazı elektrik besleme ağından çektiğinizden emin olunuz ve cihazın soğumasını bekleyiniz.
DİKKAT: Asla cihazı ve elektrik kablosunu su veya diğer sıvılar içerisine daldırmayınız.
- Yağ toplama tepsisini (3) çıkartınız, bunun için ilgili saptan (2) tutarak çekiniz (Şekil 6).
- Tepsiyi akar su altında, cihazın yüzeyine hasar vermemek için çizici deterjanlar veya metal temizleme bezlerini kullanmadan yıkayınız. Bu amaç için arzu ettiğiniz bir sıvı sabun kullanınız.

- Izgara levhalarını (13) açınız ve ızgarayı (16) yerinden çıkartınız.
- Rezistansları (11) yerlerinden çıkartınız, bunun için ilgili kancaları (8) blokaj milinden (9) çıkartınız (Şekil 7) ve iç kısma doğru getiriniz; bu noktada levhayı (10) yukarıya kaldırmak suretiyle yerinden çıkartınız (Şekil 8).
- Tüm bileşenleri sadece yumuşak ve nemli bir temizleme bezi ile temizleyiniz; ızgaranın (16) temizliği için sıcak su ve çizici olmayan normal bir bulaşık deterjanı kullanınız.

DİKKAT: Temizlik işlemlerini bitirdikten sonra, cihazın her bileşenini iyice kurulayınız ve daha sonra yerlerine takmak için daha önce belirtilen işlemleri tersine doğru yerine getiriniz.
Portatif levhaları (10), onları deforme etmemeye dikkat edecek şekilde temizleyiniz ve doğru bir şekilde başlangıç pozisyonlarında olduğu gibi yerlerine yerleştiriniz.
Sözkonusu levhaların her kullanım sonrası yerlerine doğru bir şekilde monte edilmemeleri durumunda, ızgaranız çalışmayacaktır.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

- Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
- **Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.**
- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
- Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Το επάνω μέρος της σχάρας πρέπει να είναι ελεύθερο, μην την τοποθετείτε κάτω από ντουλάπια τοίχου ή ράφια.
- Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
- Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πρόσωπα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες. Οι χρήστες που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής, θα πρέπει να επιβλέπονται από ένα πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Είναι αναγκαία η επιτήρηση των παιδιών για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
- Αποφεύγετε την επαφή με τα θερμά μέρη της συσκευής. Χρησιμοποιείτε την ειδική χειρολαβή.
- Για να αποφύγετε το λέκιασμα και την υπερθέρμανση των γύρω επιφανειών, κατά τη χρήση, κρατήστε τη συσκευή σε απόσταση από τοίχους ή έπιπλα.
- **ΜΗ ΣΗΚΩΝΕΤΕ Η΄ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΟΤΑΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ.**
- **ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.**
- **ΠΡΟΣΟΧΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ ΜΕ ΚΑΡΒΟΥΝΑ Η΄ ΠΑΡΟΜΟΙΑ ΚΑΥΣΙΜΑ.**
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μακριά από εύφλεκτα υγρά. Μην την πλησιάζετε σε τοίχους ή υλικά μη ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Δεν προβλέπεται η χρήση αυτής της ηλεκτρικής συσκευής με την υποστήριξη εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή εξωτερικού τηλεχειριστηρίου.
- Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετέ την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
- Η χρησιμοποίηση μη εξουσιοδοτημένων από τον κατασκευαστή της συσκευής ηκεκτρικών προεκτάσεων (μπαλαντέζες) μπορεί να προκαλέσει ζημιές και ατυχήματα.

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί γιά εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
- Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την οδηγία ΕΟΚ 2006/95.
- Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
- Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά γιά τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.
- Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

1 Δακτύλιος εμπλοκής πλακών σχάρας
2 Χερούλι δίσκου
3 Δίσκος περισυλλογής λίπους
4 Κουμπί I-O (on-off)
5 Κουμπί ρύθμισης απόστασης πλακών
6 Κουμπί ρύθμισης ισχύος
7 Ενδεικτική λυχνία on/off
8 Άγκιστρο ακινητοποίησης αντίστασης
9 Άξονας εμπλοκής αντίστασης
10 Αποσπώμενη πλάκα
11 Αντίσταση
12 Χειρολαβή πλακών
13 Πλάκες
14 Δρομέας στροφής πλακών
15 Ελατήρια αυτόματης ρύθμισης πλακών σχάρας
16 Σχάρα

Η ψηστιέρα είναι ιδανική για να δημιουργήσετε στο σπίτι την ιδανική αρμονία του μπάρμπεκιου σε εξωτερικό χώρο, χάρις στο κάθετο ψήσιμο η παραγωγή καπνού είναι μειωμένη και αυτό επιτρέπει την τοποθέτηση του προϊόντος κατ' ευθείαν στο τραπέζι. Το ψήσιμο σε κάθετη θέση επιτρέπει την παρασκευή των τροφών με σεβασμό στην υγεία και διατηρώντας όλη τη γεύση της τροφής, η ενδεχόμενη παρουσία λιπών, τείνει να συσσωρευτεί στο συρτάρι, που βρίσκεται στο κάτω μέρος της ψηστιέρας. Χάρις στη ρύθμιση του ανοίγματος των πλακών είναι δυνατό το ψήσιμο "στη σχάρα" πολλών τροφών μεταξύ των οποίων: ψάρι, γαρίδες, παϊδάκια και μπριζόλες, κοτόπουλο, παϊδάκια αρνιού, σουβλάκι με λουκάνικα Φρανκφούρτης, λουκάνικα.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε τις προστατευτικές ταινίες όπου υπάρχουν.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τοποθετήστε το προϊόν σε μια λεία, οριζόντια, σταθερή και καλά φωτισμένη επιφάνεια.

- Αφαιρέστε τη σχάρα (16) στρέφοντας το κουμπί ρύθμισης απόστασης πλακών (5) δεξιόστροφα στη μέγιστη απόσταση και αποσπάστε τη σχάρα (16) εξάγοντάς την προς τα επάνω (Εικ. 2).
- Στρέψατε και πάλι το κουμπί ρύθμισης απόστασης πλακών (5) αριστερόστροφα, για να ξανακλείσετε τις πλάκες.
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος, ανάψτε τη σχάρα στρέφοντας το κουμπί I-O (4). Σε αυτό το σημείο η ενδεικτική λυχνία (7) θα ανάψει.
- Μέσω του κουμπιού (6), επιλέξτε την ισχύ της θερμοκρασίας ψησίματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αν το κουμπί (6) είναι ρυθμισμένο στο ελάχιστο, η πλάκα μπορεί να μην ανάψει. Σ' αυτή την περίπτωση αυξήστε ελαφρά την ισχύ έως ότου η κόκκινη ενδεικτική λυχνία (7) να ανάψει.

- Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης των πλακών μπορείτε να εισάγετε τα προς ψήσιμο τρόφιμα στη σχάρα (16).
  Για ένα τέλειο και ομοιογενές ψήσιμο, συνιστάται η τοποθέτηση των τροφίμων που θέλετε να ψήσετε στο κέντρο της σχάρας (16) και το τέλειο κλείσιμό της με το σχετικό δακτύλιο (Εικ. 3).
  Η σχάρα (16) φέρει ελατήρια (15) χάρις στα οποία προσαρμόζει την απόσταση των δύο πλακών με βάση το πάχος των τροφίμων για ψήσιμο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Συνιστάται το ταυτόχρονο ψήσιμο μόνον τροφών που έχουν το ίδιο πάχος.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Τοποθετήστε τα προς ψήσιμο τρόφιμα, προσέχοντας να μη βγαίνουν από τις οπές της σχάρας, για να αποφύγετε, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, την επαφή με τις αντιστάσεις και το ενδεχόμενο παραγωγής καπνών.

- Βάλτε στη μέγιστη απόσταση τις πλάκες, στρέφοντας δεξιόστροφα το κουμπί ανοίγματος πλακών (5) (Εικ. 2).
- Εισάγατε τη σχάρα (16), με τα προς ψήσιμο τρόφιμα, στο εσωτερικό της συσκευής, κατά τρόπον ώστε τα δύο ποδαράκια στο κάτω μέρος, της σχάρας, να συνδεθούν τέλεια στις σχισμές στο εσωτερικό της συσκευής. Πλησιάστε και πάλι τις σχάρες στρέφοντας αριστερόστροφα κουμπί ανοίγματος πλακών (5).
- Ρυθμίστε την απόσταση των πλακών (13), με βάση τα προς ψήσιμο τρόφιμα, στρέφοντας το κουμπί (5) (Εικ. 2).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να αποφύγετε την εκπομπή καπνών, συνιστάται να μην ακουμπάτε τις αντιστάσεις στη σχάρα που περιέχει τα προς ψήσιμο τρόφιμα.

Αυτό το σύστημα πλησιάσματος / απομάκρυνσης των πλαϊνών τοιχωμάτων παρέχει τα ακόλουθα πλεονεκτήματα στο ψήσιμο:

- Προσαρμογή στο πάχος των τροφίμων διατηρώντας τις αντιστάσεις στη βέλτιστη απόσταση.
- Δυνατότητα πλησιάσματος / απομάκρυνσης των αντιστάσεων από τα τρόφιμα και επομένως μεταβολής του τρόπου ψησίματος, με βάση τις προτιμήσεις σας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν προχωρήσετε στο ψήσιμο, βεβαιωθείτε ότι έχετε εγκαταστήσει σωστά τη σχάρα (16) στο εσωτερικό της συσκευής, ότι έχετε στερεώσει τέλεια την πλάκα (13) και ότι έχετε τοποθετήσει σωστά το συρτάρι περισυλλογής λίπους.

- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος των τροφίμων είναι δυνατόν να ελέχξετε το ψήσιμο: Αφού ανοίξετε τις πλάκες μέσω του κουμπιού (5) (Εικ. 2), ανοίξτε την δεξιά πλάκα, μετατοπίζοντας προς τα επάνω το δρομέα ανοίγματος πλάκας (14) και στρέφοντάς την προς τα κάτω (Εικ. 4).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη ζορίζετε την άλλη πλάκα για να την ανοίξετε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αγγίζετε τις αντιστάσεις (11) κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, ώστε να αποφύγετε τα εγκαύματα.
Η απόσταση των πλακών μπορεί να ρυθμιστεί ακόμα και όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
Για να ανοίξετε την πλάκα, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά τη χειρολαβή (12), ώστε να αποφύγετε τα εγκαύματα.

- Τα περιττά λίπη πέφτουν στο δίσκο περισυλλογής λίπους (3) στο εσωτερικό του συρταριού (2) (Εικ. 5) μακριά από τις αντιστάσεις ώστε να μη δημιουργείται καπνός ή δυσοσμίες.
- Στο τέλος του ψησίματος, σβήστε τη συσκευή φέροντας το κουμπί (4) στο O, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αποσπάστε τη σχάρα (16), εξάγοντάς την προς τα επάνω, αφού πρώτα ανοίξετε τις πλάκες μέσω του κουμπιού (5).

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Συνιστάται η χρησιμοποίηση τροφίμων για ψήσιμο με μέγιστο πάχος 5 εκ.

Παρασκεύασμα	**Βάρος**	**Χρόνος ψησίματος**
Μπριζόλα (με αίμα)	1 Kg	8 min
Μπριζόλα (κανονικό ψήσιμο)	1 Kg	10 min
Μπριζόλα (ξεροψημένη)	1 Kg	12 min
Μελιτζάνες *	8 φέτες 2 cm	8 min
Μελιτζάνες *	8 φέτες 1 cm	6 min
Κολοκυθάκια *	2 μερ. 1 cm	5 min
Λουκάνικα	10 τεμ.	5 min με σχάρες κοντά + 7 min με σχάρες σε 1 cm
Κόκκινο λάχανο (σικορέ)	2 μερ.	6-8 min
Κοτόπουλο	1 Kg	30 min
Χοιρινή μπριζόλα	2 μερ.	12 min
Πιπεριές	2 μερ.	15 min
Ξιφίας	2 μερ. (400 gr)	8 min
Λαβράκι	2 μερ. (300 gr)	14 min
Τσιπούρα	2 μερ. (250 gr)	10 min
Καραβίδες	1 μερ.	5 min

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για τα τρόφιμα ιδιαίτερα πλούσια σε λιπαρά όπως τα λουκάνικα ή λουκάνικα Φρανκφούρτης, χοιρινές μπριζόλες ή βοδινές, συνιστάται η τοποθέτηση των πλαϊνών τοιχωμάτων (13) σε μια απόσταση περίπου 0,5-1 εκ. από τη σχάρα (16), για να αποφευχθεί η ενδεχόμενη παραγωγή καπνού.

* Για ένα καλύτερο ψήσιμο συνιστάται, αφού κόψετε σε φέτες τα τρόφιμα, να αλατίσετε με ψιλό αλάτι τις φέτες τουλάχιστον 10 λεπτά πριν το ψήσιμο.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό και την απόσπαση των μερών, βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσυνδέσει τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα και περιμένετε έως ότου να κρυώσει.
ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σε νερό ή άλλα υγρά.

- Βγάλτε το δίσκο περισυλλογής λίπους (3), τραβώντας τον από το ειδικό χερούλι (2) (Εικ. 6).
- Ξεβγάλτε το δίσκο κάτω από τρεχούμενο νερό, χωρίς να χρησιμοποιήσετε αποξεστικά ή ατσαλένια σφουγγαράκια για να μην καταστραφεί η επιφάνεια. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά υγρά σαπούνια της επιλογής σας.
- Ανοίξτε τις πλάκες (13) και αποσπάστε τη σχάρα (16).
- Απαγκιστρώστε τις αντιστάσεις (11) απελευθερώνοντας τα σχετικά άγκιστρα (8) από τους άξονες εμπλοκής (9) (Εικ. 7) και φέρτε τις προς το εσωτερικό. Σε αυτό το σημείο, αποσπάστε την πλάκα (10) εξάγοντάς την προς τα επάνω (Εικ. 8).
- Καθαρίστε όλα τα μέρη χρησιμοποιώντας αποκλειστικά ένα ελαφρά υγρό πανί. Για τον καθαρισμό της σχάρας (16) χρησιμοποιήστε ζεστό νερό και ένα κανονικό απορρυπαντικό για πιάτα, μη αποξεστικό.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε εντελώς κάθε μέρος πριν το συναρμολογήσετε και πάλι, ακολουθώντας σε αντίθετη φορά τις διαδικασίες που αναφέρθηκαν προηγουμένως.
Καθαρίστε τις πλάκες (10) προσέχοντας μα μην τις παραμορφώσετε και να τις τοποθετήσετε και πάλι ακριβώς στην αρχική τους θέση.
Εάν οι πλάκες δεν συναρμολογηθούν σωστά μετά από κάθε χρήση, η σχάρα δεν θα λειτουργήσει.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

- Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
- **Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.**
- Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
- ВНИМАНИЕ: Верхняя часть гриля должна быть свободна для доступа, поэтому его нельзя устанавливать снизу подвесных шкафов или под столешницами.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
- Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
- Этот прибор не должен использоваться лицами (включая детей), имеющими физические или умственные недостатки. Пользователи, которые не имеют опыта работы с этим прибором и которым не были даны инструкции относительно его использования, могут выполнять действия только под строгим контролем лица, ответственного за их безопасность.
- Необходимо следить за детьми и не разрешать им играть с этим прибором.
- НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
- Не дотрагиваться до горячих частей прибора. Использовать специальную ручку.
- Во избежание загрязнения и нагрева стен или мебели, которые находятся поблизости, необходимо всегда держать прибор на достаточном расстоянии от них.
- **НЕЛЬЗЯ ПОДНИМАТЬ ИЛИ ПЕРЕМЕЩАТЬ ПРИБОР ВО ВРЕМЯ ЕГО РАБОТЫ.**
- **ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.**
- **ВНИМАНИЕ: ДЛЯ РАБОТЫ ЭТОГО ПРИБОРА НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УГОЛЬ И ДРУГИЕ ГОРЮЧИЕ ВЕЩЕСТВА.**
- Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
- Использовать прибор вдали от хранения легковоспламеняющихся жидкостей и неприслонять его к стенам или материалам, которые не устойчивы к действию высоких температур.
- Этот прибор не предусматривает использования внешнего таймера и дистанционных управлений.
- При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
- Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
- Использование электрических удлинителей, не разрешённых изготовителем прибора,

может привести к повреждению прибора или несчастным случаям.
- Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
- Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
- Прибор соответствует стандарту 2006/95/CEE.
- Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
- В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
- Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

1 Стопорное кольцо решётки
2 Ручка поддона
3 Поддон для сбора жира
4 Ручка включения-выключения I-O (on-off)
5 Ручка выбора расстояния между нагревательными плитами
6 Ручка переключения мощности
7 Лампочка «on/off»
8 Крючёк для фиксации нагревательного элемента
9 Стержень для фиксации нагревательного элемента
10 Съёмная пластина
11 Нагревательный элемент
12 Ручка пластины
13 Пластина
14 Ручка для поворота пластины
15 Регулирующие пружины для решётки
16 Решётка

Этот электрический гриль идеально заменяет барбекю на открытом воздухе. Благодаря вертикальному положению уменьшается выделение дыма, что позволяет устанавливать прибор прямо на столе.
Преимуществом жарки по вертикали является то, что этот способ приготовления пищи полезен для здоровья. При этом сохраняется вкус продуктов, а жир стекает в специальный поддон, расположенный на дне прибора. Благодаря возможности раздвижения пластин можно также зажарить «на гриле» рыбу, креветки, мясо и рёбрышки, курицу, баранину, шашлыки, сосиски, купаты и т.д.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ: Прежде чем использовать прибор необходимо снять защитную плёнку с деталей, на которых она имеется.

ВНИМАНИЕ: Установить гриль на горизонтальной, устойчивой, гладкой поверхности в хорошо освещаемом месте.

- Снять решётку (16). Для этого повернуть ручку выбора расстояния между пластинами (5) по часовой стрелке на максимальную ширину и снять решётку (16) движением вверх (Рис. 2).
- Для того, чтобы закрыть пластины, необходимо снова повернуть ручку выбора расстояния между пластинами (5) против часовой стрелки.
- Подсоединить вилку провода к электрической розетке и включить гриль поворотом ручки «I-O» (4). При этом зажгётся лампочка (7).
- При помощи ручки (6) установить температуру приготовления.

ВНИМАНИЕ: Если ручка (6) установлена на минимальном значении, то плитка может не включиться. В этом случае, необходимо слега увеличить мощность до того уровня, при котором не зажгётся красная лампlчка (7).

- Во время нагрева пластин Вы можете приступить к укладке продуктов для жарки в решётку (16).
  Для того чтобы достичь качественного и равномерного зажаривания, следует поместить продукты точно в центр решётки (16) и плотно закрыть её при помощи специального кольца (Рис. 3).

ВНИМАНИЕ: рекомендуется одновременно готовить только те продукты, которые имеют одинаковую толщину.

ВНИМАНИЕ: следует поместить продукты для жарки таким образом, чтобы они не выходили за пределы решётки и не касались нагревательных элементов. В противном случае, это может привести к образованию дыма.

- Поместить пластины на максимальном расстоянии друг от друга. Для этого необходимо повернуть ручку выбора расстояния (5) по часовой стрелке (Рис. 2).
- Вставить решётку (16) с продуктами внутрь прибора таким образом, чтобы два её выступа, находящиеся в нижней части, полностью вошли в соответствующие отверстия внутренней части гриля. Приблизить пластины друг к другу, поворачивая ручку (5) против часовой стрелки.
- Установить необходимое расстояние между пластинами (13) в соответствии с типом приготавливаемых продуктов при помощи ручки (5) (Рис. 2).

ВНИМАНИЕ: Во избежание образования дыма не следует прислонять нагревательные элементы к решётке, в которой находятся продукты для жарки.

Эта система приближения/раздвижения пластин имеет следующие преимущества для приготовления продуктов:

- возможность выбора оптимального расстояния между пластинами в соответствии с толщиной продуктов;
- возможность выбора степени зажарки с помощью системы приближения/отдаления нагревательных пластин от продуктов.

ВНИМАНИЕ: Прежде чем приступать к жарке, убедитесь в том, что решётка (16) правильно вставлена внутрь прибора, пластина (13) заблокирована, а поддон для сбора жира правильно установлен.

- Во время приготовления можно наблюдать за степенью зажарки. Для этого необходимо раздвинуть пластины при помощи ручки (5) (Рис. 2), переставить ручку для поворота

пластины (14) вверх, и открыть правую пластину поворотом вниз (Рис. 4).

ВНИМАНИЕ: Не пытаться открывать другую пластину.

ВНИМАНИЕ: Во избежание получения ожёгов не дотрагиваться до нагревательного элемента (11) во время работы прибора.

Расстояние между пластинами можно отрегулировать также и во время работы гриля.

Открывайте пластину только при помощи её ручки (12). Этим Вы избежите возможности обжечься.

- Избыток жира собирается в специальный поддон (3), который находится внутри кассеты (2) (Рис. 5) и расположен на определённом расстоянии от нагревательных пластин для того, чтобы предупредить образование дыма и неприятного запаха.
- После окончания работы выключить прибор. Для этого переместить ручку (4) в положение «O», отсоединить вилку провода от электрической розетки, раздвинуть пластины при помощи ручки (5) и снять решётку (16) движением вверх.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ВНИМАНИЕ: Гриль позволяет зажаривать продукты, имеющие максимальную толщину 5 см.

Тип продуктов	Вес	Время приготовления
Отбивная (с кровью)	1 кг	8 мин.
Отбивная (средняя зажарка)	1 кг	10 мин.
Отбивная (сильная зажарка)	1 кг	12 мин.
Баклажаны *	8 ломтиков 2 см	8 мин.
Баклажаны *	8 ломтиков 1 см	6 мин.
Кабачки *	2 порц. 1 см	5 мин.
Купаты (сардельки)	10 шт.	5 мин.пластины близко+ 7 мин. пластины на расст. 1 см
Цикорий	2 порц.	6-8 мин.
Курица	1 кг	30 мин.
Свинина на косточке	2 порц.	12 мин.
Перец	2 порц.	15 мин.
Рыба-меч	2 порц.(400 гр.)	8 мин.
Бранзино	2 порц.(300 гр.)	14 мин.
Ората	2 порц.(250 гр.)	10 мин.
Креветки	1 порц.	5 мин.

ВНИМАНИЕ: Для продуктов, содержащих большое количество жира, таких как: сосиски, сардельки, отбивные из свинины и говядины, рекомендуется установить пластины (13) на расстоянии 0,5-1 см от решётки, чтобы избежать образования дыма.

* Чтобы добиться лучшего результата приготовления, рекомендуется посолить нарезанные продукты мелкой солью и подождать не менее 10 мин., прежде чем приступать к их жарке.

ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ: Прежде чем приступать к чистке и разборке деталей гриля, необходимо убедиться в том, что прибор отсоединён от электрической сети и дождаться, пока он остынет.
ВНИМАНИЕ: Никогда не опускать прибор и его электрический провод в воду или другие жидкости.

- Вытащить поддон для сбора жира (3) при помощи специальной ручки (2) (Рис. 6).
- Сполоснуть поддон под струёй воды. Во избежание повреждения поверхности не рекомендуется использовать абразивных средств и щёток. Пользуйтесь только жидкими моющими средствами.
- Откройте пластины (13) и вытащите решётку (16).
- Отсоединить нагревательные элементы (11), сняв крючки (8) со стержней для фиксации (9) (Рис. 7), и направить стержни внутрь, после чего снять съёмную пластину движением вверх (Рис. 8).
- Очистить все части прибора, используя только слегка влажную ткань. Вымыть решётку (16) горячей водой с обычным мылом для посуды без абазивных средств.

ВНИМАНИЕ: После очистки вытереть насуха все детали, а только затем начинать их сборку. При этом соблюдать обратный порядок тех операций, которые были описаны ранее.
Следует с осторожностью чистить пластины (10), чтобы они не деформировались, а затем аккуратно поместить их в первоначальное положение.
Если после использования гриля пластины установлены неправильно, то прибор не будет включаться.

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

- تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
- **تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.**
- لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
- قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
- تنبيه: الجزء العلوي من شبكة الشواء يجب أن يكون فارغاً، لا تضع أسفله أية أرفف أو أسطح.
- لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،،).
- تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
- إن هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية والعقلية والنفسية المحدودة (بما في ذلك الأطفال). المستخدمين الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة بالجهاز والذين لا يعرفون إرشادات الاستخدام يجب أن يتم مراقبتهم بواسطة شخص مسئول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
- تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة من الجهاز. استخدم دائماً المقبض المخصص لمسكه.
- لتجنب اتساخ أو رفع حرارة الأسطح المحيطة يرجى إبعاد الجهاز أثناء الاستخدام عن الحوائط والأثاث.
- **لا ترفع أو تنقل الجهاز أثناء تشغيله.**
- **حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.**
- **تنبيــه: لا يجب استخدام هذا الجهاز مع الفحم أو أي وقود مشابه.**
- تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربي.
- استخدم الجهاز بعيداً عن السوائل القابلة للاشتعال؛ لا تسنده على جدران أو مواد غير مقاومة للحرارة.
- لا يمكن استخدام هذا الجهاز المنزلي مع ميقات خارجي أو جهاز تحكم عن بعد.
- لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
- تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب او ضرر بالفيشة او بالسلك الكهربائي او بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.
- إستعمال مطولات كهربائية غير مرخصة من قبل الشركة المصنعة له ان يسبب في اضرار و حوادث.
- في حالة وجود ضرر او عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة او من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، او على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث او وقوع اي خطر.
- تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي او تجاري.
- هذا الجهاز مطابق للمواصفات ولشروط القاعدة CEE/2006/95
- اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
- في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.
- من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

مواصفات الجهـاز (شكل 1)

-1 حلقة إحكام غلق شبكة الشواء.
-2 مقبض الصينية
-3 صينية جمع الدهون.
-4 مفتاح التشغيل والإيقاف I-O on-off.
-5 مفتاح ضبط المسافة بين الصفائح.
-6 مفتاح ضبط القدرة.
-7 مؤشر ضوئي للتشغيل.
-8 زوائد تثبيت المقاومات.
-9 عمود تثبيت المقاومات.
-10 صاج قابل للإخراج.
-11 المقاومات.
-12 مقبض الصفائح.
-13 الصفائح.
-14 مفتاح تحريك الصفائح.
-15 زنبرك الضبط الذاتي لشبكة الشواء.
-16 شبكة الشواء.

هذه الشواية مثالية للقيام بالشواء كما في الخلاء حتى في البيت. وبفضل الطهي في مستوى رأسي يكون انبعاث الدخان قليل وهذا يسمح بوضع الجهاز حتى على المائدة مباشرةً.
إن الطهي في مستوى رأسي يسمح بطهي الأطعمة الصحية مع الاحتفاظ بطعم الغذاء. إذا كان هناك دهون فإنها تسقط في الدرج الموجود في أسفل الشواية. وبفضل إمكانية ضبطها على صفيحة الشواء المفتوحة يمكن طهي أطعمة متنوعة في الشواية من بينها الأسماك – الجمبري – ضلوع اللحم – شرائح اللحم – الدجاج – الأضلاع الضأن – الشيش طاووك – السجق.

إرشـادات الاستخـدام:

تنبيــه: قبل استخدام الجهاز فك البلاستيك الواقي حيثما يوجد.
تنبيــه: ضع المنتج على سطح أملس أفقي ثابت ومضاء جيداً.

- أخرج شبكة الشواء (16) عن طريق لف مفتاح ضبط المسافة بين الصفائح (5) في اتجاه عقارب الساعة إلى آخره وأخرج شبكة الشواء (16) بجذبها إلى أعلى (شكل 2).
- لف مرة أخرى مفتاح ضبط المسافة بين الصفائح (5) في عكس اتجاه عقارب الساعة لإعادة إغلاق الصفائح.
- صل الجهاز بمصدر التيار الكهربي وشغل الشواية عن طريق لف مفتاح التشغيل والإيقاف (4). في هذه اللحظة سوف يضيء المؤشر (7).
- اضبط قوة ودرجة حرارة الطهي عن طريق المفتاح (6).

تنبيه: إذا كان المقبض (6) مضبوطاً عند الحد الأدنى، قد لا تعمل الصفيحة. في تلك الحالة، قم بالزيادة الخفيفة للقدرة حتى يضئ المؤشر الأحمر (7).

- أثناء عملية تسخين جسم الشواية يمكنك إدخال الطعام المراد طهيه في شبكة الشواء (16). للحصول على نتيجة طهي ممتازة و متجانسة، ننصح بوضع الأطعمة المطلوب طهيها في وسط شبكة الشواء (16) و إغلاقها تماماً بالحلقة الخاصة بذلك (الشكل 3).

تحتوي شبكة الشواء (16) على زنبرك (15) يعمل على ضبط مسافة صحفيتي الشواية تبعاً لسمك الطعام المراد شواؤه.

تنبيه: ننصح بطهي الأطعمة التي لها نفس السُمك فقط في نفس الوقت.
تنبيه: ضع الأطعمة المطلوب طهيها، مع تجنب خروجها من ثقوب شبكة الشواء، لتجنب التلامس أثناء الطهي مع المقاومات و إمكانية تكون الدخان.
- اضبط فتحة الصفائح على أكبر مسافة عن طريق لف مفتاح فتح الصفائح (5) في اتجاه عقارب الساعة (شكل 2).
- أدخل شبكة الشواء (16) وبداخلها الطعام المطلوب طهيه داخل الجهاز بحيث يتم تعشيق الزائدتين الموجودتين بالجزء السفلي من شبكة الشواء في الفتحات الموجودة بالجهاز. أعد تقريب الصفيحتين بلف مفتاح ضبط فتحة الصفائح (5) في عكس اتجاه عقارب الساعة.
- اضبط المسافة بين الصفيحتين (13) تبعاً لنوع الطعام المطلوب طهيه بلف المفتاح (5) (شكل 2).

تنبيه: لتجنب انبعاث دخان، ننصح بعدم تركيب مقاومات في شبكة الشواء المحتوية على الطعام المطلوب طهيه.
إن نظام تقريب وإبعاد الصفائح يقدم المزايا التالية للطهي:
- ضبط المسافة تبعاً لسمك الطعام بجعل المقاومات على المسافة المثالية لضمان أفضل نتيجة.
- إمكانية تقريب وإبعاد المقاومات من الطعام ومن ثم تغيير طريقة الطهي كل شخص تبعاً لذوقه الخاص.

تنبيــه: قبل البدء في الطهي، تأكد أنك قمت بإدخال شبكة الشواء (16) بشكل صحيح داخل الجهاز، و أنك قد أغلقت الصفيحة (13) و أنك قد وضعت درج تجميع الدهون بشكل صحيح.
- أثناء طهي الأطعمة يمكن التحكم في الطهي: بعد فتح الصفائح بواسطة المفتاح (5) (شكل 2) افتح الصفيحة اليمنى عن طريق تحريك مفتاح فتح الصفائح (14) إلى أعلى مع لفها ناحية الأسفل.

تنبيــه: لا تضغط بقوة على الصفيحة الأخرى لمحاولة فتحها.
تنبيــه: لا تلمس المقاومات (11) أثناء تشغيل الجهاز حتى تتجنب حدوث حروق.
يمكن ضبط المسافة بين الطعام والصفائح أيضاً عندما يكون الجهاز في وضع العمل. لفتح الجهاز استخدم فقط المقبض (12) حتى تتجنب حدوث حروق.
- تسقط الدهون الزائدة في صينية جمع الدهون (3) الموجود بداخل الدرج السفلي (2) (شكل 5) بعيداً عن المقاومات بحيث لا ينشأ دخان أو روائح كريهة.
- عند انتهاء الطهي أطفئ الجهاز بلف المفتاح (4) على الوضع OFF وافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربي ثم أخرج شبكة الشواء (16) بجذبها لأعلى بعد فتح الصفائح بواسطة المفتاح (5).

جدول أزمنة الطهي المثالية:
تنبيه: ننصح باستخدام الأطعمة ذات سُمك 5 سم.

الوجبـة	الوزن	زمن الطهي
ضلوع خروف أو عجل (سواء قليل)	1 كجم	8 دقيقة
ضلوع (نصف سواء)	1 كجم	10 دقيقة
ضلوع (سواء كامل)	1 كجم	12 دقيقة
باذنجان *	8 شرائح سمك 2 سم	8 دقائق
باذنجان *	8 شرائح سمك 1 سم	6 دقائق
كوسة *	لفردين سمك 1 سم	5 دقائق
سجق	10 قطع سميكة	5 دقائق وشبكة الشواء قريبة من صفائح الشواء + 7 دقائق والشبكة على بعد 1 سم من صفائح الشواء
شيكوريا	لفردين	6-8 دقائق
دجاجة	1 كجم	30 دقيقة
شريحة لحم	لفردين	12 دقيقة

فلفل	لفردين	15 دقيقة
سمك السيف	لفردين (400 جرام)	8 دقائق
سمك اسبيجولا	لفردين (300 جرام)	14 دقيقة
سمك أوراتا	لفردين (250 جرام)	10 دقائق
قشريات بحرية	لفرد واحد	5 دقائق

تنبيــه: بالنسبة للأطعمة الغنية بالدهون مثل اللحم المقدد أو النقانق أو شرائح لحم العجل ينصح بضبط الصفيحتين (13) على مسافة من 0.5 سم إلى 1 سم من شبكة الشواء (16) لتجنب تكون دخان.

* لضمان طهي أفضل عند تقطيع الطعام لشرائح ينصح بوضع الملح على القطع لمدة 10 دقائق على الأقل قبل الطهي.

التنظيــف والصيانــة:

تنبيــه: قبل البدء في التنظيف وقبل إزالة المكونات تأكد أن الجهاز مفصول عن مصدر التيار الكهربي وانتظر حتى يبرد.
تنبيــه: لا تغمر أبداً جسم الجهاز أو سلك الكهرباء في الماء أو في أي سوائل أخرى.
- أخرج صينية تجميع الدهون (3)، و ذلك بسحبها من المقبض الخاص بها (2) (الشكل 6).
- اغسل الصينية تحت الماء الجاري بدون استخدام أدوات كاشطة أو سلك تنظيف الأواني حتى لا تتلف السطح. استخدم فقط أي نوع صابون سائل تختاره.
- افتح الصفيحتين (13) وأخرج شبكة الشواء (16).
- فك المقاومات (11) عن طريق فتح الزوائد الخاصة بتثبيتها (8) من عمود تركيبها (9) (شكل 7) وحركها ناحية الداخل ثم فك الصاج (10) بجذبه إلى أعلى (شكل 8).
- نظف جميع المكونات باستخدام قطعة قماش مبللة قليلاً. لتنظيف شبكة الشواء (16) استخدم الماء الساخن و منتجات تنظيف عادية للأطباق على ألا تكون كاشطة.

تنبيــه: بعد التنظيف جفف كل المكونات بعناية قبل إعادة تركيبها متبعاً الخطوات السابقة بطريقة معكوسة.
قم بتنظيف الصفائح (10) مع الانتباه حتى لا تُغير من شكلها و ضعها في مكانها الأصلي بشكل صحيح.
إذا لم يتم تركيب كل صاج في مكانه بطريقة صحيحة بعد كل استخدام لن تعمل الشواية.

هشدارهای مهم

قبل از استفاده از دستگاه مطالب زیر را با دقت مطالعه فرمایید.

برای استفاده از لوازم برقی باید به موارد زیر به خوبی توجه فرمایید:

- اطمینان پیدا کنید که ولتاژ دستگاه با ولتاژ شهری تطبیغ داشته باشد.
- **دستگاه را در هنگامی که به برق می باشد رها ننمایید، بعد از هر استفاده آن را از برق بکشید.**
- دستگاه را بر روی و یا در نزدیکی صطوح حرارتی و داغ نگذارید.
- برای استفاده از دستگاه آنرا بر روی صطحی صاف ، محکم و تمیز قرار دهید.
- توجه: قسمت بالای دستگاه باید آزاد باشد، آن را زیر هیچ طبقه و یا صفحه ای قرار ندهید
- دستگاه را در معرض مستقیم هوای آزاد قرار ندهید (مانند باران، آفتاب و...).
- دقت کنید تا سیم برق با صطوح گرم تماس پیدا نکند.
- این دستگاه برای آن عده از اشخاص (و کودکان) که دارای مشکلات فیزیک، هسی و یا مغزی هستند مناسب نمی باشد. تمامی افرادی که از چگونگی کارکر د این دستگاه اطلاع ندارند و یا تجربه کافی ندارند برای استفاده از این دستگاه حتما» از شخصی که دارای اطلاعات کافی می باشد کمک بگیرند. اینگونه از هر نوع ریسکی برای سلامتیشان جلو گیری می شود.
- لازم است که بسیار به کودکانتان توجه داشته باشید تا با دستگاه بازی نکنند.
- به هیچ عنوان موتور دستگاه سیم و دوشاخه را در آب و یا دیگر مایعات قرار ندهید، برای تمیزی آنان از یک دستمال نم دار استفاده نمایید.
- از دست زدن به قسمت های داغ دستگاه بپرهیزید. از دستگیرهٔ دستگاه استفاده نمایید.
- برای جلوگیری از ایجاد لک و یا بیش از حد گرم شدن صطوح خارجی دستگاه آن را از دیوار و لوازم های مختلف دور نگاهدارید.
- **در هنگامی که دستگاه در حال کار کردن می باشد آن را بلند و جابه جا ننمایید.**
- **حتی در هنگامی که دستگاه در حال کار کردن نمی باشد، قبل از برداشتن یا گذاشتن اجزاهای دستگاه و قبل از تمیز کردن آن سیم را از برق بکشید.**
- **توجه: این دستگاه را نباید با زوغال و یا دیگر مواد قابل سوختن استفاده کرد.**
- قبل از استفاده از دستگاه ، تنطیم آن و یا قبل از دست زدن به سیم و دوشاخه اطمینان پیا کنید که دستهایتان کاملا» خشک هستند.
- از دستگاه دور از مایعاتی که شعله ور می شوند استفاده نمایید، و آن را در نزدیکی دیوارها و تمامی شیع هایی که در برابر حرارت مقاومت ندارند قرار ندهید
- این دستگاه با تایمر و یا کنترل از راه دور کار نمی کند.
- برای کشیدن سیم از برق آن را از قسمت دوشاخا گرفته و بکشید، به هیچ عنوان سیم را از دور از برق نکشید.
- در صورتی که سیم برق و یا دو شاخه دارای مشکلی می باشند و یا خود دستگاه ایرادی دارد از آ« استفاده ننمایید و آن را به نزدیکترین مرکز خدماتی مجاز ببرید.
- استفاده از سیمهای دیگر و یا سیم سیار های غیر مجاز می تواند به دستگاه آسیب برساند.
- اگر سیم دستگاه دارای اشکالی می باشد آن را باید توسط سازنده یا از طریغ مرکز خدماتی فنی و یا توسط فردی دارای تخصص این دستگاه تعویض تمایید.
- این دستگاه جهت استفاده در منزل طراحی شده است و نباید آن را در مراکز تجارتی و صنعتی استفاده کرد.
- این دستگاه با قانونCEE/مطابقت دارد. 2006/95
- هر گونه تغییر غیر مجازی در دستگاه می تواند بی اعتبار شدن ایمنی و گارانسی دستگاه را ایجاد کند.
- اگر تصمیم به دور آنداختن دستگاه گرفتید توصیه می کنیم که آن را از کار بیندازید و سیم آن را قطع نمایید. همچنین پیشنهاد می شود که آن اجزاهای دستگاه را که می توانند ایجاد خطرنمایند، مخصوصا» برای بچه های کوچک که امکان دارد آن را به صورت اسباب بازی استفاده نمایند، از آن جدا کرده و خراب کنید.
- اجزای جانبی این دستگاه را هرگز در دسترس کودکان قرار ندهید.

این دفترچهً راهنما را همیشه نگهداری کنید

شرح دستگاه

۱ حلقه جهت بلوک کردن توری
۲ دستگیرهً کشو
۳ سینی برای جمع کردن چربی ها
٤ شاستی روشن خاموشیO-I
٥ شاستی برای تنظیم فاصلهً بین دو صفحه پخت
٦ شاستی برای تنظیم قدرت و شدت گرما
۷ لامپ خاموش روشنی
۸ زبونهً المنت
۹ لولا جهت مهار کردن المنت
۱۰ صفحهً فلزی متحرک
۱۱ المنت
۱۲ دستگیرهً صفحه های پخت
۱۳ صفحه های پخت
۱٤ شاستی برای چرخش صفحه ها
۱٥ فنرها جهت تنظیم اتوماتیک توری
۱٦ توری مخصوص کباب پز

این کباب پز برقی به شما کمک مس کند تا فزای یک پیک نیک کوچک را در خانهً خود داشته باشید، عمودی بودن این دستگاه نیز باعث می شود که دود زیادی در هنگام پخت و پز از آن خارج نشود بنابر این شما می توانید این دستگاه را حتی روی میز ناهارخوری قرار دهید.
پخت عمودی مواد به شما کمک می کند تا کبابهایتان را به روش سالمتری پخت و پز نمایید و باعث می شود که مزهً گو شت در آن باقی بماند ، اگر چربی در گوشت وجود داشت آن به کشوی موجود در زیر دستگاه قطره خواهد کرد. با استفاده از سیستمی که به شما اجازه می دهد تا فاصلهً بین صفحه های پخت را تنظیم کنید شما می توانید انواع مختلف فراورده های گوشت(مانند ماهی، میگو، بیفتک، مرغ، کتلت گوسفد، انواع سوسیس وغیره) را در آن بپزید.

چگونگی استفاده از دستگاه

توجه: قبل از استفاده از دستگاه مشماهای محافظتی موجود بر روی آن را بکنید.
توجه: دستگاه را بر روی صطحی صاف، محکمو تمیز قرار دهید.

- شاستی برای تنظیم فاصلهً بین دو صفحه پخت (٥) را به جهت حرکت عقربه های ساعت چرخانده و توری مخصوص کباب پز(١٦) را بر دارید.
- شاستی برای تنظیم فاصلهً بین دو صفحه پخت (٥) را به حهت عکس حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و صفحه پخت را ببندید.
- سیم را به برق زده و دستگاه را از طریق شاستی روشن خاموشی (٤) روشن کنید، به این ترتیب لامپ خاموش روشنی (۷) روشن می شود.
- به وسیلهً شاستی برای تنظیم شدت گرما(٦) درجه گرما را تنظیم نمایید.

توجه: شاستی برای تنظیم قدرت و شدت گرما (٦) روی کمترین درجه قرار گرفته می باشد احتمال این وجود دارد که دستگاه روشن نشود. در این شرایت درجه را کمی بالا ببرید تا وقتی که لامپ قرمز رنگ (۷) روشن شود

- در این زمان که صفحه های پخت دارن گرم می شوند شما می توانید گوشت مورد نظرتان را در توری مخصوص کباب پز(١٦) بگذارید.

برای داشتن یک پخت عالی و یکسان پیشنهاد می شود که مواد غذایی مورد نیاز را در مرکز توری مخصوص کباب پز (١٦) قرار داده و آن را با حلقهٔ مخصوص خود به خوبی ببندید(شکل شمارهٔ ٣)
توری (١٦) دارای فنرهایی (١٥) مخصوص می باشد که فاصلهٔ بین دو روی توری را نصبت به کلفتی گوشت مورد نظر تنظیم می کند.
توجه: پیشنهاد می کنیم که فقط گوشتهایی را با هم در یک زمان بپزید که زخامت یکسان داشته باشند.
توجه: گوشتها را طوری فرار دهید که از سوراخهای توری خارج نشوند تا از برخورد آنان با المنت و ایجاد دود جلوگیری شود
- شاستی برای تنظیم فاصلهٔ بین دو صفحه پخت (٥) را به جهت حرکت عقربه های ساعت چرخانده و صفحه های پخت را کاملا» باز نمایید(شکل شمارهٔ ٢).
- بنابر این توری (١٦) شامل گوشت برای کباب کردن را در داخل دستگاه قرار دهید به صورتی که دو دندانهٔ کوچک موجود در قسمت پایین آن در فرورفدگی های مخصوصشان در داغل دستگاه قرار گیرند. شاستی تنظیم فاصله (٥) را به جهت عکس حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و صفحه های پخت را ببندید.
- فاصلهٔ بین دو صفحهٔ پخت را نصبت به موادی که برای پخت آماده کرده اید به وسسیلهٔ شاستی تنظیم فاصله (٥) تنظیم نمایید(شکل شمارهٔ ٢).

توجه: برای جلو گیری از دود پیشنهاد می کنیم که توری شامل گوشت را به المنت نچسبانید
این سیستم تنظیم فاصله بین صفحه های پخت فایده های زیر برای پخت گوشت را برای شما به ارمغان می آورد:
- امکان در نظر گرفتن نوع گوشت و کلفتی آن و تنظیم فاصله بهتر در برابر المنت.
- امکان دور و یا نزدیک کردن المنت ها به گوشت نسبت به سلیغهٔ شما در پخت و پز.

توجه: قبل از آنکه پخت را شروع کنید اطمینان پیدا کنید که توری کباب پز (١٦) را به درستی درون دستگاه قرار داده اید، به خوبی صفحه های پخت (١٣) را نسب کرده اید و سینی جهت جمع کردن چربی ها را به خوبی در جایگاه خود قرار داده اید
- هنگام پخت مواد می توانید آن را کنترل نمایید: به وسیلهٔ شاستی تنظیم (٥) صفحه های پخت را باز نمایید(شکل شمارهٔ ٢)، بنابراین شاستی برای چرخش صفحه ها(١٤) را به طرف بلا برده و آن را به طرف پایین بچرخانید.

توجه: سعی نکنید با فشار صفحهٔ دوم را هم باز نمایید.
توجه: رای جلوگیری از سوختگ به هیچ عنوان وقتی دستگاه در حال کارکردن می باشد به المنت آن دست نزنید.
فاصلهٔ بین دو صفحه را می توان در هنگام کارکرد دستگاه نیز تنظیم کرد.
برایجلوگیری از سوختگی جهت باز کرن صفحه های پخت دستگاه فقط ازدستگیره (١٢) استفاده نمایید.
- چربی های اضافه در سینی (٣) مخصوص موجود در کشو (٢) دور از المنت جمع خواهند شد، این باعث جلوگیری از دود و بوی بد در هنگام پخت می شود.
- در اتمام کار به وسیلهٔ دکمهٔ روشن خاموشی دستگاه را خاموش نمایید، سیم را از برق کشیده و به وسیلهٔ شاستی تنظیم (٥) صفحه های پخت را باز کرده و توری (١٦) را بر دارید.

جدول پیشنهادی زمان پخت

توجه: توصیه می شود که مواد غذایی مورد نظرتان را با زخامت حد اکثر ٥ سانتی متر در دستگاه کباب کنید

پخت	وزن	زمان پخت
کباب (کم پخت با خون)	۱کیلو	۸ دقیقه
کباب(پخت متوسط)	۱کیلو	۱۰ دقیقه
کباب (کاملا» پخته)	۱کیلو	۱۲ دقیقه
بادمجان*	۸ حلقه ۲ س م	۸ دقیقه
بادمجان*	۸ حلقه ۱ س م	۶ دقیقه
کدو*	۲ تکه ۱ س م	۵ دقیقه
سوسیس	۱۰ تکه	٥ دقیقه با صفحه پختهای نزدیک+ ۷ دقیقه با قاصلهً ۱ س م
رادیکیو (یک نوع ترب)	۲ تکه	۶-۸ دقیقه
مرغ	۱ کیلو	۳۰ دقیقه
بازو خوک	۲ تکه	۱۲ دقیقه
فلفل دلمه ای	۲ تکه	۱۵ دقیقه
ماهی تیغی	۲ تکه (٤۰۰ گرم)	۸ دقیقه
ماهی برانزینو	۲ تکه (۳۰۰ گرم)	١٤ دقیقه
قزل آلا	۲ تکه (۲٥۰ گرم)	۱۰دقیقه
میگو	۱ تکه	۵ دقیقه

توجه: برای گوشتهای چرب مثل سوسیس، خوک و یا گوشت گاو، پیشنهاد می شود فاصلهً صفحه ها و توری نیم تا یک سانتی متر باشد.این کار باعث جلوگیری از تولید دود می شود.

* برای بهتر کردن پخت پیشنهاد می شود تا به مواد خودر و آماده شده ۱۰ دقیقه قبل از پخت نمک بپاشید.

تمیزی و نگهداری از دستگاه

توجه: قبل از شروع به تمیز کردن و جدا کردن قطعات دستگاه اطمینان پیدا کنید که سیم را از برق کشیده اید و دستگاه خنک شده می باشد.

توجه: به هیچ عنوان دستگاه و سیم را در آب و یا دیگر مایعات قرار ندهید.

- سینی چربی جمع کن (۳) را به وسیلهً دستگیرهً مخصوصش (۲) به بیرون بکشید(شکل شمارهً ٦)
- سینی را بدون استفاده از سیم آشپزخانه و یا قاشقکهای آنی زیرآب بشویید. فقط از صابونهای مایع مورد علاقهً خود استفاده نمایید.
- صفحه های پخت (۱۳) را باز کرده و توری (١٦) را بردارید.
- المنت (۱۱) را با استفاده از چنگگ (۸) و لولای (۹) مخصوص آن آزاد نمایید (شکل شمارهً ۷) و آن را به طرف داخل ببرید. نابراین صفحهً فلزی متحرک () را به طرف بالا کشیده و در آورید(شکل شمارهً ۸).
- تمامی اجزای دستگاه را با یک پارچهً نم دار تمیز کنید. برای شستن توری از آب و یک مایع ظرفشویی نرمال که خراش دهنده نباشد استفاده نمایید.

توجه: بعد از شستن اجزای دستگاه صبر ککنید تا اجزا کاملا» خشک شوند و بعد آنان را نصب نمایید.

صفحه های فلزی متحرک (۱۰) را با دقت تمیز نمایید طوری که آسیب نبینند و آنان را به درستی در جایگاهشان قرار دهید .در غیر این صورت برای مصرف بعدی دستگاه روشن نخواهد شد.